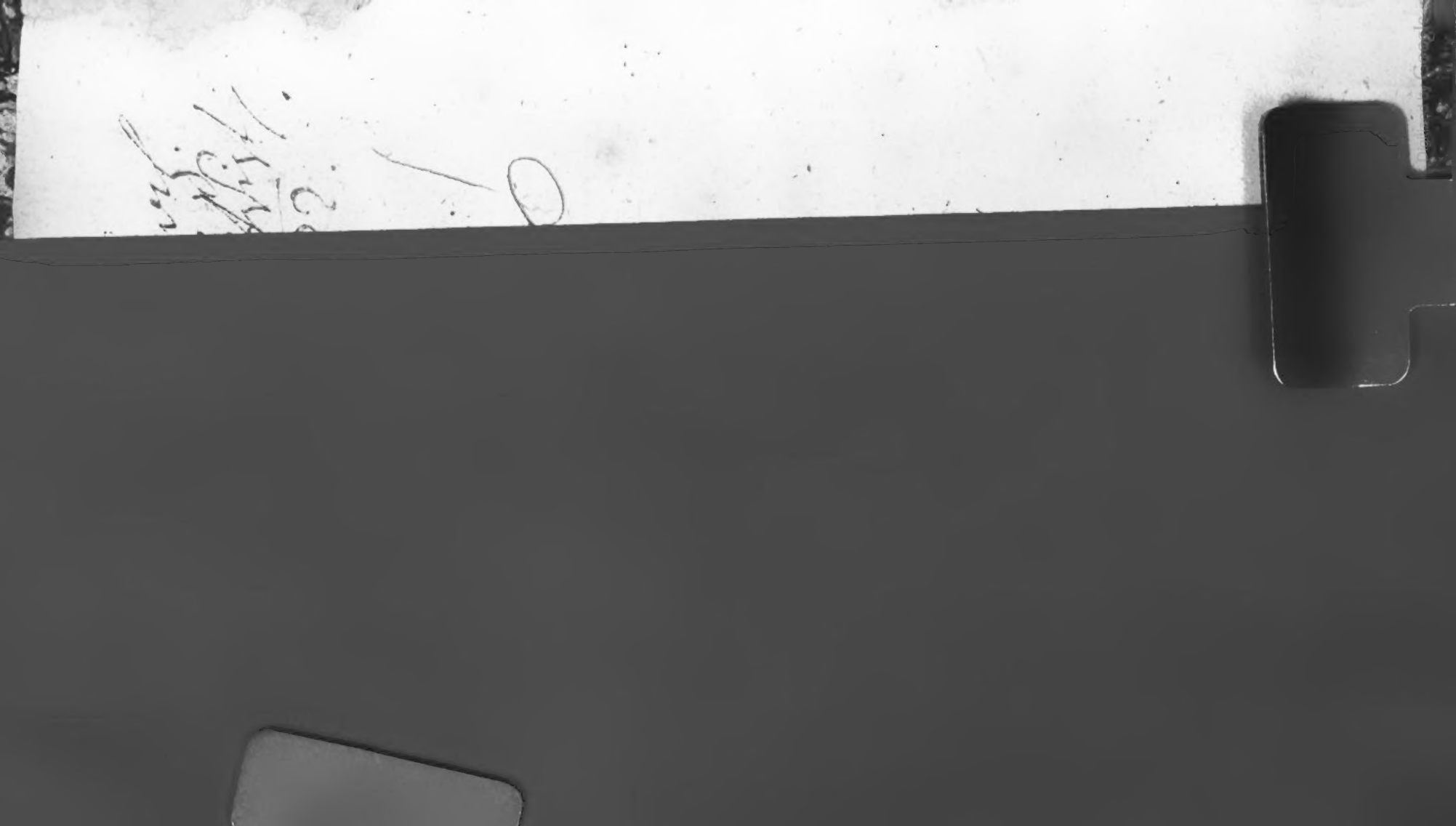
“DIE” WAHRE KOCHKUNST, ODER: NEUESTES, GEPRÜFTES...

Josephine Saint-Hilaire, ...

Digitized by Google



ÖNB
+Z59466502

Digitized by Google

Saint Hilaire, Josephine von

Weiss 3319 „D"

Kein Name [illegible]

Jahrbuch III, 267

Digitized by Google

Die
wahre Kochkunst,
oder:
neuestes, geprüftes und vollständiges
Pesther Kochbuch.

Enthält

eine Sammlung von sieben hundert fünf und fünfzig zuverläßigen und durch mehrjährige Erfahrung bewährten Vorschriften, wornach die Zubereitung aller für eine wohlgeordnete Hausbaltung dienlichen Fleisch- und Fastenspeisen, wie auch der besten und vorzüglichsten Bäckereien, Sulzen, Geléen, eingesottenen Obstes, Säfte, Gefrornen, Liqueur's u. s. w. auf die beste und wohlfeilste Weise und am geschmackvollsten geschehen kann.

Von einer in der Kochkunst wohlerfahrnen Frau, nach eigenen vielfachen Proben deutlich und genau beschrieben, und zum Besten sorgfältiger Hausfrauen herausgegeben.

Pesth.
Bey Joseph Eggenberger.
1820.

307.C92-B.ACF

Digitized by Google

DR LUKA ISTVÁN
BUDAPEST XI. BUDAÖRSI ÚT 4

Digitized by Google

Vorrede.

Daß die Kochkunst eben so, wie alle übrigen Künste, durch unzählige, mehr oder weniger gelungene Versuche auf den gegenwärtigen Standpunkt gebracht wurde, und daß sie noch bey weiten nicht erschöpft, sondern einer weit höhern Vervollkommung, man könnte sagen, einer unendlichen Erweiterung und Mannichfaltigkeit fähig ist, wird wohl Niemand bezweifeln, der das Wesen der Kochkunst selbst einsieht, und weiß, wie sehr der menschliche Gaumen den Wechsel liebt.

Wenn es gleich wahr ist, daß der Küchen-Luxus unter allen verschwenderischen Künsten der Menschheit die nachtheiligsten Folgen bringt, dem Wohlstande eben so, wie der Gesundheit den empfindlichsten Schaden bereitet: so kann doch andererseits keineswegs geläugnet werden, daß eine zuverlässige Anleitung zur Zubereitung ordentlicher Speisen und Getränke, ohnerachtet der großen Anzahl von Kochbüchern, die in Publikum zerstreut sind, zugleich eine wahre Anleitung zur Ersparung vieler unzweckmäßiger Ausgaben, ein Kleinod sorgfältiger und verständiger Hausfrauen sey. Wir wollen hier die Mängel der meisten, mehr oder weniger hiezu brauchbaren Kochbücher nicht auseinander setzen; doch aber glauben wir folgende Forderungen an ein Kochbuch, wenn es Anspruch auf Brauchbarkeit und Nützlichkeit haben soll, machen zu dürfen. Die Auswahl der Speisen und Getränke muß so beschaffen seyn, daß nur das Erprobte, das Geschmackvolle vorkömmt, damit die minder erfahrnen Hausfrauen nie zu Fehlgriffen verleitet werden; die Bestandtheile der Speisen und Getränke und ihre Zubereitungsart müssen so angegeben seyn, daß das Zu-

Digitized by Google

bereitete dem Geschmacke eben so, wie der Verdaulichkeit und der Erhaltung der menschlichen Gesundheit ganz entspreche; endlich müssen die gegebenen Anleitungen so beschaffen seyn, daß sie der haushälterischen Wirthschaftlichkeit nicht minder entsprechen, und keinen unnützen und kostspieligen Aufwande Platz geben.

Wir überlassen es den erfahrnen Hausfrauen zu beurtheilen, ob die meisten der gangbaren Kochbücher diesen billigen Forderungen entsprechen; die Herausgeberin dieses Kochbuches hat sich, so viel in ihren Kräften lag, bemühet, denselben Genüge zu leisten. Sie ist mehrmals von ihren Freundinnen aufgefordert worden, ihre, in diesem Buche gesammelten vieljährigen Erfahrungen dem Drucke zu übergeben. Indem sie nun diesen Wunsch erfüllt, so hat sie hiebei größtentheils eigene Erfahrung, und den durch häufige Uebung erhaltenen Takt in der Zubereitung von Speisen und Getränken zu Grunde gelegt; nur weniges ist aus andern geschriebenen und gedruckten Kochbüchern benützt worden: man kann sich daher ganz sicher darauf verlassen, daß jede nach der Vorschrift gemachte Zubereitung Mühe und Kosten ganz gewiß lohnen wird. Einfachheit, gehöriges Verhältniß der Bestandtheile, die leichteste und zuverlässigste Art von Zubereitung, eine gute Wahl der besten und geschmackvollsten Speisen, hat die Herausgeberin stets vor Augen gehabt. Gemeine Speisen, die in jeder Küche vorkommen, sind größtentheils gänzlich übergangen worden. Unnütze Wiederhohlungen war man zu vermeiden bemüht, und man suchte das Ganze so einzurichten, daß jede Hausfrau aus den vorhandenen Vorschriften eine große Anzahl von Speisen geschmackvoll und wirthschaftlich zu verfertigen, und eine, dem beliebten Wechsel, entsprechende Mannichfaltigkeit zu erreichen im Stande ist.

Pesth, den 12ten August 1820.

J. S. H.

Digitized by Google

Erste Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Von den Fleischsuppen.

Der Topf, in welchem das Rindfleisch zugesetzt wird, muß täglich rein ausgespielt werden, nur auf diese Weise erhält man gute und klare Fleischsuppe; jedes Geschirr, welches ein oder mehrere Tage stehen bleibt, erhält gewöhnlich einen Geruch, welchen die Personen von einem feineren Geschmack alsbald an den Speisen bemerken. Wenn das Fleisch rein aus der Bank kömmt, so ist es wohl nicht nöthig, selbes zu waschen, viel weniger es aber im Wasser liegen zu lassen. Manche sind der Meinung, daß nur ein fettes Fleisch eine kräftige Suppe geben könne, die Erfahrung bestättiget aber diese Meinung nicht. Folgende Stücke geben eine kräftige gute Suppe: nämlich, alte Hühner, Hahnenfleisch, Kalbsbeine und die Leber von jedem Thiere, wenn sie mit dem Rindfleisch mitgesotten werden: folgende Fleischgattungen sind die vorzüglichsten: das Schwanzstückel, die Rieth,

und jenes Stück, welches man das Schal-Dertel zu nennen pflegt. Um den Wohlgeschmack und die Kraft der Suppe zu vermehren, nimmt man Petersilie, gelbe Rüben, Sellerie, Bury, etwas Kohlrabi und einen Kohlkopf dazu. Folgende Art ist die Beste, eine gute Suppe zu kochen; man thut erst das Fleisch, Beinwerk, und die Leber, woraus sie gesotten werden soll, in dem Topf, mit kalten reinen Wasser angefüllt; hiezu ist das reine Flußwasser dem gewöhnlichen Brunnenwasser vorzuziehen, weil das Fleisch in dem weichen Flußwasser viel mürber und schmackhafter wird: fängt es zu sieden und zu schäumen an, so schöpft man den Schaum rein und sauber herab, und läßt es langsam fortsieden. Erst dann legt man das Grünzeug und Wurzelwerk hinein, weil es sonst zu weich würde, und bey Abschöpfung des Schaumes die beßere Substanz verlohren gienge: die Suppe darf nur langsam sieden, weil sie nur so die gute Farbe und Geschmack erhält. Der Gebrauch der Suppe oder Brühe ist mannigfaltig, indem sie auch zu grünen Speisen und Eingemachten verwendet wird, auch werden bekanntlich Mehlspeisen verschiedener Gattung darein gekocht.

Digitized by Google

1. Braune Suppe.

Schneide große Blätter Speck, lege sie in ein Kastrol oder Rein, dazu ein Stück Saftfleisch, Leber, und gute Beine, in Stücken zerschlagen, drei bis vier Happel Zwiebel, ein paar gelbe Rüben, Kohlrabi, Kohl, Petersilie, Sellerie, alles stückweis geschnitten; dazu lege noch etwas ganzen Pfeffer, und Neugewürz; decke das Kastrol oder Rein mit einem Deckel zu, und lasse das Ganze auf einen Kohlenfeuer dünsten, bis es schön braun wird. Damit es aber nicht anbrennet, befeuchte es zuweilen mit etwas Brühe, rühre es aber nie auf, daß sie klar bleibt. Eine Stunde bevor du sie braucheſt, fülle sie mit Brühe auf, lasse das Ganze langsam fortkochen, daß die Suppe kräftig wird; seihe sie dann ab, mache Fleischknödeln darein, oder was dir sonst beliebt.

2. Brot Suppe.

Nimm gutes Haus Brot, schneide davon sehr dünne Schnitten, gib in eine Rein etwas Abschöpffett oder Butter, lasse ihn heiß werden, auch etwas klein geschnittenen Zwiebel hinein, lasse ihn an-

laufen, dann das geschnittene Brot dazu, lasse selbes ebenfalls etwas rösten, gib dann gute Rindsuppe darauf, etwas gestossenen Pfeffer, Safran, und ein klein wenig Muskatblühe, lasse die Suppe gut versieden; jedoch muß man darauf sehen, daß das Brot nicht zerfällt. Vor dem Anrichten gibt man für jede Person ein Ey in die siedende Suppe, selbe dürfen nicht zu fest werden; beleget sie mit Bratwürsten in kleine Stücke geschnitten, wie auch mit zierlich geschnittenen Wurzelwerk, und besäet sie mit klein geschnittenen Schnittlauch.

3. Erdäpfel Suppe an Fleischtägen.

Nimm auf drey Seitel Brühe drey bis vier Erdäpfel, koche und schäle sie, dann reibe sie auf einem Reibeisen, und gib sie in einem Topf; nimm drey Theile von einer Semmel, schneide sie in Stückchen, backe sie im Schmalz aus, so, daß sie zwar hart, aber doch nicht zu braun werden, stosse diese ausgebackene Semmel in einem Mörser, und gib sie auch zu den geriebenen Erdäpfeln, fülle sie mit den drey Seiteln Brühe auf, und lasse das Ganze gut verkochen; dann treibe es durch ein Sieb, so ist es fertig.

4. Französische Suppe.

Nimm einen schönen festen Kohl, Kohlrabi, gelbe Rüben, Erdäpfeln, von jeder Gattung gleiche Theile, schneide sie wie Nudeln; und vier bis fünf Champignons in Blätter geschnitten, gib ein Stück

Butter oder Gansfetten in ein Kastrol, das Geschnittene darein, und lasse es eine gute halbe Stunde dünsten, dann gib etwas Muskatblühe, und etwas Pfeffer hinein, fülle es mit Brühe auf, und lasse es so lange kochen, bis das Gemüße weich ist: richte es dann über gebähte länglicht geschnittene Semmeln an.

5. gestoßene Suppe.

Backe ein junges Hühnlein, wie auch eine halbe Semmel, stückweis geschnitten, aus dem Schmalze; stoße beides in einem Mörser klein zusammen, gib es dann in einem Topf, fülle es mit guter Brühe auf, und lasse es eine Stunde kochen: ist dieses geschehen, so treibe es durch ein Sieb, doch mußt du darauf sehen, daß die Suppe nicht zu dick ist; im leztern Falle gieße noch etwas klare Suppe nach. Beim Anrichten gib weich gekochte klein geschnittene Mägen, ausgebackene Leber und Semmel darein.

6. Gestoßene Leber Suppe.

Backe ein halbes Pfund Kalbsleber, drei Theile von einer Semmel, zwey Eyer, alles aus den Schmalz, stoße es in einem Mörser fein zusammen, gib es in einen Topf, fülle es mit guter Brühe auf; etwas Muskatblühe dazu, lasse es eine halbe Stunde kochen, und schlage es durch ein Sieb; gib es in dem Topf zurück, und lasse es noch ein wenig kochen.

7. Haiden-Grütze Suppe.

Nimm ein halbes Seitel Haiden-Grütze, rühre zwey Eyerdötter gut darunter, lasse die abgerührte Grütze an einem lauwarmen Orte gut troknen. Ist sie ganz getroknet, so zerreibe sie mit der Hand so lange, bis sie ihre vorige Gestalt wieder erhält; koche sie sodann in eine gute Brühe ein, und lasse sie eine halbe Stunde kochen; gib in einem Topf zwey Eyerdötter, ein Stück Butter, zwey Löffelvoll frischen Milchrahm, sprudle alles gut durcheinander, gieße die Suppe damit ab, und richte sie an.

8. Hirn Suppe.

Nimm ein Kalbshirn, koche es in einer Rindsuppe ab, wenn es gekocht ist, so treibe es durch ein Sieb, nimm fünfzehn bis zwanzig Stück Champignons von mittler Größe, schneide sie gröblicht zusammen; lasse ein Stück Butter warm werden, gib etwas klein geschnittenen grünen Petersilie dazu, so auch die Champignons, lasse es eine Weile dünsten, bestaube es mit einem halben Kochlöffelvoll Mehl, lasse es noch ein wenig dünsten, gib dann das Hirn darein, und fülle es mit guter Rindsuppe auf, auch etwas gestoßenen Pfeffer und Muskatblühe dazu, lasse das Ganze gut versieden, und richte es über gebähte Semmel an.

9. Kaiser Gerstel.

Es werden acht bis zehn Eyerdötter in einem Topf gut abgesprudelt, darauf eine Halbe gute

Brühe gegossen, und mit den Eyern gut abgesprudelt. Bestreiche ein Kastrol mit Butter, gieße das Ganze hinein, und gib es in dem Dunst. Ist es fest so stürze es heraus, steche es mit einem kleinen Krapfenstecher aus, und gieße weiße oder braune Brühe darüber nach Belieben.

10. Kaiser Suppe.

Man sezet ein Kastrol oder Rein mit Abschöpfett und einigen Schnitzeln Speck auf das Feuer, gibt zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln, und einen ganzen mit Nägerl bestekten Zwiebel hinein, dann schneidet man 1/2 Pfund Saftfleisch, 1/2 Pfund Kalbfleisch, ein paar gelbe Rüben, Pastinat, Sellerie, alles in kleine Schnitzeln, und gibt es auf das Fleisch, läßt es auf der Gluth so lange dünsten, bis es anfängt auf den Boden bräunlicht zu werden; dann wendet man es öfters um, staubet ein paar Kochlöffelvoll Mehl daran, läßt es noch eine Weile dünsten, füllt es mit guter Brühe auf, gibt etwas ganzen Pfeffer und ein wenig Muskatblühe dazu, und läßt es noch eine Weile sieden: sodan schlägt man es durch ein Haarsieb oder durch einem Durchschlag, fricaßiert es vor dem Anrichten mit vier bis fünf Eyerdötter, und richtet es über gebähte Semmel an.

11. Kauli Suppe.

Nimm drey mittlere Rosen schönen weißen Kauli, putze sie und schneide sie in schöne Stücke, siede

sie in guter Rindsuppe; dann nimm in eine Rein ein Stück Butter, lasse ihn warm werden, gib zwey Kochlöffelvoll Mehl dazu, lasse es ein wenig anlaufen, dann gieße die Suppe von dem Kauli, wenn er weich ist, darauf, dazu nimm noch ein wenig Safran, klein gehackte Muskatblühe, zwey Löffelvoll guten Milchrahm. Bevor du sie anrichtest, gib den Kauli dazu, fricaßiere die Suppe mit zwey Eyerdötter, und richte sie über gebähte Semmel an.

12. Krebs Suppe an Fleischtägen.

Auf ohngefähr sechs Personen werden zwanzig Krebse rein gewaschen, und in guter Rindsuppe abgesotten, ausgelöset, und sammt der Schale in einem Mörser fein gestoßen; nun lasse ein Stück Butter warm werden, gib die gestoßenen Krebsschalen darein, und lasse sie eine Weile in dem Butter dünsten, dann gib einen halben Löffelvoll Mehl daran, und lasse es noch ein wenig dünsten, endlich seihe diesen Krebsbutter durch ein feines Tuch; die übrig gebliebene Schale gib wieder in die nämliche Suppe, worin die Krebse gekocht wurden, und lasse sie gut darin sieden. Den ausgepreßten Krebsbutter lasse warm werden, gib zwey Löffelvoll Mehl darein, lasse es ein wenig anlaufen, doch darf es nicht braun werden, fülle es mit derselben Suppe auf, worin die Krebsschalen gekocht wurden, dann seihe es durch ein Sieb, und richte es über gebähte Semmel an.

Die Krebsschweifeln und Scheeren werden, bevor sie in dem Mörser gegeben werden, ausgelöset und in die Suppe gegeben.

13. Kräuter Suppe.

Wasche die Kräuter, die zur Suppe gehören, rein und schneide sie klein, lasse alsdann ein Stück Butter heiß werden, und die Kräuter damit dünsten, staube etwas Mehl daran, gieße die Brühe darauf, und lasse sie gut verkochen. Sprudle sieben Eyerdötter, ein wenig guten Milchrahm, und ein Stück Butter zusammen ab, dieses gib in die Suppe, und laße es beim Feuer stehen, sprudle es beständig, bis sie im Sud kömmt und dick wird, salze und würze sie, und gib sie über gebähte Semmelschnitten.

14. Milz Suppe.

Man legt in ein Kastrol oder Rein ein Stück Butter, und auf den Boden ein Happel Zwiebel in Scheiben geschnitten; dann wird eine Milz sammt den Netz, etwas grünen Petersilie und Bury klein geschnitten, dieses deckt man zu, und läßt es so lange dünsten, bis es auf den Boden bräunlicht wird, dann staubet man zwey Kochlöffelvoll Mehl daran, rühret es mehrmalen um, schneidet eine Semmel in Schnitten, und bäckt sie im Schmalz, stoßt sie klein sammt den übrigen in einem Mörser zusammen, gibt es wieder in das Kastrol, füllt es mit guter Brühe auf, und läßt sie damit gut versieden. Vor dem Anrichten wird es durch ein Sieb geschlagen, und über eine gebähte Semmel angerichtet.

15. Oglio Suppe.

Nimm in eine große Rein oder Kastrol Kernfette oder Speck, einen ganzen spanischen Zwiebel,

Kalbfleisch in Stücken geschnitten darauf, du kanst auch was immer von Gebratenen dazu nehmen, als Schöpsenes, Kapauner, Fasanen, Rebhühner; dann nimm einen Kopf grünen und etwas blauen Kohl, eine weiße und einige gelbe Rüben, Petersiliewurzen, Pastinat, Sellerie, Champignons, ganze Muskatblühe, Pfeffer; dünste dieses alles auf einem Kohlenfeuer, bis es eine schöne Farbe bekömt; wenn es sich zu färben anfängt, so gib ein klein wenig Brühe darauf; hat es sich gebräunt, so gieße es mit guter Fleischbrühe auf, und lasse es ganz langsam fortsieden, bis das Fleisch sammt den Wurzeln weich ist: sodan seihe es durch ein Tuch oder feines Haarsieb, und gieb es in Becherln zu trinken. Von eben dieser Suppe wird auch die Glaß gemacht, nur ist zu bemerken, daß die Fette rein weggezogen werden muß; laße die Suppe kalt werden, und nimm ein paar Eyer samt den Schalen, zerdrücke sie und gib sie in die kalte Suppe; dann setze es auf ein starkes Kohlenfeuer, rühre es so lange, bis es zu sieden anfängt, und ein paar Sud aufgethan hat; hernach nimm es vom Feuer weg, seihe es durch ein feines Haarsieb, dann setze es wieder auf die Gluth, rühre es immerfort, und lasse es sieden, bis es so dick wird, daß es sich an das Geschirr anlegt; gib aber Acht, daß es sich nicht anbrennet. Mit dieser Glaß kannst du vielen Speißen die gehörige Farbe geben, sie sehen schön davon aus, und macht sie kräftig.

16. Reis Suppe.

Nimm eine rein gepuzte junge Henne, schneide sie in Stücken, salze sie ganz wenig, und lasse sie im Salze liegen; dann nimm ein Stück Butter, lasse ihn warm werden, gib auch etwas klein gehakten grünen Petersilie und die Henne hinein, lasse sie ganz langsam dünsten; damit sie aber schön weiß bleibe, muß man öfters etwas Brühe darauf geben, bis sie weich wird; gieße dann noch ein paar Schöpflöffelvoll Brühe darauf, und lasse sie fortdünsten; nimm dann 1½ Pfund schönen geklaubten Reis, wasche selben einigemalen in lauwarmen Wasser aus, setze ihn mit guter Rindsuppe eine halbe Stunde vor dem Anrichten zum Feuer, koche ihn langsam, damit er weich wird, aber doch ganz bleibe; gib auch etwas Muskatblühe hinein, zulezt nimm zwei Eyerdötter in einem kleinen Topf, sprudle sie gut mit etwas Suppe ab, richte die Henne mit dem Reis in dem Suppentopf, gib diese abgegoßene Suppe dazu, menge sie gut durcheinander, und gib sie zur Tafel.

17. Gelbe Rüben Suppe.

Nimm schöne große gelbe Rüben, wasche und schabe sie rein ab, dann reibe sie auf dem Reibeisen, auch eine ganze Semmel dazu gerieben, lege ein Stück Butter oder Abschöpffett in eine Rein, die Rüben darein, und lasse sie aufgedekt auf einer starken Gluth dünsten; rühre sie mehrmalen mit einem Kochlöffel auf, und lasse sie allzeit auf dem Boden

wieder bräunlicht werden, sind sie durch und durch gedünstet, so staube einen Löffelvoll Mehl daran, backe eine Semmel im Schmalze lichtbraun, stoße sie in einem Mörser zusammen, und gib sie auch zu den Rüben, fülle sie mit guter Brühe auf, und lasse alles zusammen eine Weile gut versieden. Du kanst auch einen Kalbsknochen damit versieden lassen, oder ein Stück mageres Kalbfleisch nach Belieben dazu nehmen. Vor dem Anrichten wird alles durch ein Sieb geschlagen und über geröstete oder gebackene Semmeln angerichtet. Diese Suppe ist besonders gut für Kranke.

18. Scheer Rüben Suppe.

Nimm kleine Scheer Rüben, putze und wasche selbe, und lasse sie weich sieden, hernach lege in eine Rein ein Stück Butter, gib die Scheerrüben hinein; du kanst auch etwas Schinken oder Kalbfleisch hineingeben, und etwelche gebackene Semmelschnitten, lasse dieses alles weich dünsten, so, daß du es mit dem Löffel zerrühren kanst; hernach nimm ein in Mehl abgewirktes Stück Butter, gib es in die gekochten Scheerrüben, rühre es noch einmal durch einander, und gieße es mit einer Fleischsuppe auf; lasse es wohl aufsieden, und schlage es durch ein Sieb, gib ein weiß gedünstes zerschnittenes Brüstel und abgeschälte Semmeln hinein.

19. Weiß gestossene Suppe.

Wenn man etwas übrig gebliebenes von einem gebratenen Kapaune, von Hühnern, Indian oder auch

allenfalls ein Stück schönen weißen Kalbsbraten hat, so wird von diesem alle braune Haut abgelöset, und das Fleisch im Mörser klein gestoßen, nimmt auch ein Handvoll abgezogene süße Mandeln, und vier hart gesottene Eyer dazu. Wenn dieses alles klein gestoßen ist, legt man ein wenig Butter in eine Rein, läßt ihn warm werden, gibt einen Löffelvoll feines Mehl dazu, wenn es ein wenig angeloffen ist, gibt man das gestoßene hinein, rührt es einigemale um, füllt die Rein mit guter Fleischsuppe auf, und läßt es eine gute Stunde kochen. Man kann auch ein wenig Muskatnuß hineingeben.

20 Suppe mit Beschamell Nockerln.

Man läßt ein viertel Pfund Butter in einer Rein zergehen, dann gibt man so viel feines Mehl darein, daß es einen Teig ähnlich ist, dieses darf aber nicht braun werden, sondern das Mehl muß soviel anlaufen, bis es schäumt: dann giebt man so viel gute Milch daran, daß es die Feste eines Brandteiges bekömmt, läßt es ein wenig kochen, damit es keinen mehligten Geruch behalte; nimmt es dann vom Feuer weg, läßt es auskühlen, treibt es mit ein viertel Pfund Butter ab, schlägt acht Eyerdötter daran, und von vier Eyerklar den Schnee, langsam darein vermengt; wenn die Suppe siedet, so schlägt man diese Nockerln mit einen Eßlöffel ein, deckt es zu, und läßt es eine halbe Viertelstunde sieden; dann richtet man sie in den Suppentopf, und gibt weiße

gestoßene Suppe darüber. Für eine kleine Tafel kann man die Hälfte der obigen Quantität nehmen.

21. Suppe mit Butter-Nockerln.

Man nimmt ein viertel Pfund Butter, treibt ihn recht pflaumig ab, rührt dann acht Eyerdötter, einen nach den andern daran, gibt von vier Eyerklar den Schnee, und acht Löffelvoll feines Mehl dazu, salzet es, und läßt es eine Weile gerührt stehen. Zur Vorsorge kann ein Nockerl probiert und in siedende Fleischsuppe geschlagen werden; wenn es zerfällt, nimmt man noch ein wenig Mehl dazu; schlägt dann die Nockerl mit einem Eßlöffel in die siedende Suppe, deckt sie zu, läßt sie eine gute halbe Viertelstunde sieden, und gibt sie dann zur Tafel. Man kann auch etwas Safran und fein gestoßene Muskatblühe hinein geben.

22. Suppe mit Consommé.

Man nimmt zwey schön gebratene Hühner und ein Stück gebratenes Kalbfleisch, und stößt es in einem Mörser fein zusammen: wenn es fein gestoßen ist, so füllt man eine halbe gute kräftige Hühnersuppe darauf, streicht es durch ein Sieb, dann wird sie mit zwölf Eyerdötter abgesprudelt, und wieder durchgestrichen; die Wandeln werden dann mit Butter bestrichen, und ein jedes davon mit Consommé angefüllt in den Dunst gegeben: ist das Consommé zusammen gegangen, so stürzt man es heraus in den Suppentopf und gibt eine lichtbraune Suppe darauf.

Der Dunst ist auf folgende Art zu verstehen: Man gibt in eine tiefe Rein so viel Wasser hinein, daß das Wasser etwas über die Hälfte des Models hinauf gehet; ist das Wasser siedend, so stellt man den Model hinein, gibt über die Rein, worin das Wasser ist, ein reines Papier, über dasselbe einen eisernen Deckel, und unten und oben Gluth. Ein größeres Gerücht muß oft länger als eine Stunde in diesem Wasser kochen, dahero muß, wenn sich das Wasser einkochet, siedendes Wasser in das Gefäß nachgefüllt werden.

23. Suppe mit Eingebundenen.

Nimm gedünstes oder gebratenes Kalbfleisch, gebratenen Kapauner, oder Indianer-Brust, schneide solches klein, weiche eine Semmel in der Milch, drücke sie aus, mache von drey Eyern ein Eingerührtes, schneide es mit etwas grünen Petersilie, ein wenig Limonienschalen klein zusammen. Treibe vier Loth Butter pflaumig ab, richte das Geschnittene hinein, schlage drey Eyer, eines nach dem andern daran; Salz, Pfeffer, ein wenig Semmelbröseln, zwey Löffel voll guten Milchrahm dazu, rühre alles wohl unter einander ab; bestreiche eine Serviette mit Butter, gib das Abgetriebene darauf, binde es zusammen, gib es in ein siedendes Salzwasser und lasse es eine Stunde sieden. Nimm es sorgfältig heraus, lege es in dem Suppentopf und gieße eine gute braune Suppe darüber.

24. Suppe mit gebackenen Erbsen.

Gib in ein Reindel ein Seitel schönes Mehl, dann in ein kleines Kastrol ein halb Seitel Wasser, ein Stückchen Butter, in der Größe eines halben Eyes; lasse es siedend werden und gieße es über das Mehl, setze das Reindel auf eine Gluth, und rühre den Teig gut ab; schlage zwey ganze Eyer und zwey Dötter daran, ein wenig Salz, die Eyer müssen vorher in einen warmen Wasser warm gemacht werden; gib den Teig auf einen hölzernen Teller, schlage mit der Fleischgabel, in ein heißes Schmalz kleine runde Kügelchen hinein, backe sie schön gelb, gib sie in den Suppentopf und gib gute braune Suppe darüber.

25. Suppe mit Erdäpfel-Knödeln.

Man reibt ein halbes Pfund gesottene, abgeschälte mehlichte Erdäpfel auf den Reibeisen, treibt ein viertel Pfund Butter pflaumig ab, schlägt vier ganze Eyer, eines nach dem andern daran, gibt von einer halben Semmel die Bröseln darunter, staubt ein wenig schönes Mehl darauf, salzet es, gibt grünen Petersilie und ein wenig Zwiebel, klein geschnitten, darunter, macht kleine Knödeln und kocht sie in gute Fleischsuppe ein. Man kann erst ein Knödel zur Probe einkochen und sehen, ob sie nicht zerfallen; widrigenfalls aber noch etwas Mehl, oder Semmelbröseln dazu geben.

26. Suppe mit Erdäpfel-Knödeln anderer Art.

Koche vier große mehlichte Erdäpfel, schäle und reibe selbe auf einem Reibeisen fein; treibe ein Stück Butter in der Größe eines Eyes pflaumig ab, etwas klein geschnittenen grünen Petersilie hinein, ein ganzes Ey, und drey Dötter, alles gut verrührt, die Erdäpfel auch dazu, etwas Salz, und zuletzt ein wenig Mehl, aber nur nicht mehr als nöthig ist die Massa zusamm zu halten; mache Knödeln wie eine Nuß groß davon, walze sie in feine Semmelbröseln, und backe sie im Schmalz schön gelblicht aus, richte sie in dem Suppentopf, und gieße Erdäpfelsuppe darüber.

27. Suppe mit Fleisch-Knöderln.

Nimm ein halbes Pfund schönes Kalbfleisch auf ein Schneidbret, schneide es recht fein zusammen, gib etwas Mark, und zwey abgeriebene in Milch geweichte Semmeln dazu, schneide es ebenfalls fein zusammen, gib diesen Fasch in einem Mörser, und stoße ihn so lange, bis er recht fein ist. Dann treibe vier Loth Butter pflaumig ab, schlage zwey ganze Eyer, und einen Dotter daran, gib den Fasch darein, salze es, und rühre es gut durcheinander ab, wenn es noch zu weich sein sollte, so nimm noch ein wenig feine Semmelbröseln dazu; mache kleine Knöderln daraus, walze sie in feine Semmelbröseln, und backe sie schön gelb aus frischem Rindschmalz aus,

gieße siedende braune Suppe darüber, und gib sie zur Tafel.

28. Suppe mit Gaußel-Jungen.

Nimm in eine Rein, ein Stück Butter, etwas klein geschnittenen grünen Petersilie, sechs Champignons blattelt geschnitten, stelle es auf ein Kohlenfeuer, und dünste es eine Viertelstunde; dann staube zwey Löffel voll Mehl darauf, lasse es ein wenig dünsten, und gieße gute Brühe darauf. Siede das Gaußel-Junge zuvor in der Suppe, und wenn es weich genug ist, so schneide es in gehörige Stücke, den Magen aber länglicht, hiezu gib etwas klein gehackte Muskatblühe, etwas Safran, zuletzt zwey Löffel voll guten Milchrahm, lasse es noch ein wenig aufsieden; richte sie über gebähte länglicht geschnittene Semmel an. Die Leber wird gebacken, und in Stücke geschnitten dazu gegeben. Man kann diese Suppe auch ohne Champignons geben.

29. Suppe mit abgetriebenen Gries Knöderln.

Treibe ein Viertelpfund Butter pflaumig ab, schlage vier ganze Eyer eines nach dem andern gut verrührt daran, gib so viel schönen Gries hinein, als nöthig ist, daß sie zusammen halten, und salze es. Es ist überhaupt nöthig, daß man mit einem den Versuch macht, weil die Knöderln leicht zu weich oder zu fest werden könnten; wenn sie dann die Probe halten, so mache kleine Knöderln daraus, koche sie in gute Fleischsuppe ein, und lasse sie zugedeckt eine gute Viertel-

Stunde kochen; wenn sie schön aufgelofen, und ausgekocht sind, so gib sie in derselben Suppe zur Tafel.

30. Suppe mit Gries-Wandeln.

Gib in eine Rein gute Rindsuppe, lasse sie aufsieden; koche so viel schönen Gries darein, daß es ein dickes Koch wird, nimm es dann vom Feuer weg, und lasse es auskühlen. Dann treibe ein Viertelpfund Krebs, oder auch andern Butter pflaumig ab, rühre fünf ganze Eyer, abwechselnd ein Ey, und ein Eßlöffel voll Koch hinein, salze es ein wenig; bestreiche die Wandeln mit Butter, bestreue sie mit feinen Semmelbröseln, fülle sie zur Hälfte an, dann gieb sie in dem Dunst, oder backe sie in einem kühlen Ofen. Wenn sie gebacken sind, stürtze sie heraus, richte sie in dem Suppentopf, und gib eine Kaiser Suppe darüber.

31. Suppe mit Hasche Krapfeln.

Nehme ein Stück übrig gebliebenen Braten, vorzüglich gut ist hiezu die Brust von einem Indian, ein paar Champignons, die Hälfte von einer Semmel in Milch geweicht, grünen Petersilie, etwas Muskatblühe; dieses alles klein zusammen geschnitten, gib auch ein wenig Salz, und zwey Eyerdötter daran, rühre alles wohl durcheinander. Streue feine Semmelbröseln auf ein Bret, gib die Hasche darauf, walke es klein Finger dick aus, und stich mit einem kleinen Ausstecher, in der Größe eines Fingerhuts, lauter kleine Krapfeln aus, backe sie lichtbraun aus dem Schmal-

ze, richte sie in dem Suppentopf, gieße eine braune Suppe siedend darüber, und gib sie gleich zur Tafel.

32. Suppe mit Hirn Eiterl.

Reibe von drey Semmeln die Rinde ab, schneide sie Blätterweis, gib sie in ein Kastrol, gieße ein und ein halb Seitel Milch darauf, lasse es eine Stunde weichen; dann setze es auf ein Kohlenfeuer, rühre es fortwährend, bis es zu einem Koch wird, nimm es vom Feuer weg, und lasse es auskühlen. Treibe sechs Loth Butter pflaumig ab, gib das Koch hinein, etwas Salz, zwey ganze Eyer und drey Dötter dazu, rühre es eine halbe Stunde, zuletzt gib das schon zubereitete Hirn, und von zwey Eyerklar den festen Schnee hinein. Das Hirn wird vorher im Salzwasser gekocht, abgehäutelt, fein gehackt, und mit Butter und etwas klein geschnitten grünen Petersilie abgedünstet, dann gib etwas gestoßenen Pfeffer dazu, bestreiche einen Model mit Butter, besäe ihn mit feinen Semmelbröseln, fülle das Abgetriebene hinein, und gib es in dem Dunst. Nach drey Viertelstunden stürze es heraus, richte es in dem Suppentopf, und gib licht braune Suppe darüber.

33. Suppe mit Hirn Knödeln.

Nimm ein Kalbshirn, wasche es rein aus, ziehe die Haut davon weg, schneide es mit grünen Petersilie klein zusammen, rühre es mit zwey ganzen Eyern, Salz, etwas gestoßenen Pfeffer, gut ab, und röste

es mit Butter auf einem gelinden Kohlenfeuer, gib es dann in einem Mörser, eine halbe in Milch geweichte Semmel dazu, und stoße es klein zusammen; treibe ein Stückchen Krebsbutter gut ab, rühre das Hirn hinein, schlage ein Ey darein, ein klein wenig Semmelbröseln dazu, mache kleine Knöderln davon, und koche sie in guter Fleisch Brühe; gib sie dann in dem Suppentopf, und eine braune, oder weißgestossene Suppe darüber.

34. Suppe mit Hirn-Wandeln.

Nimm zwey Semmeln, reibe die Rinde davon ab, weiche sie in der Milch; wenn sie gut geweicht sind, drucke sie aus, gib sie in ein Kastrol, gieße ein Seitel Milch darauf, lasse es auf Kohlenfeuer, unter beständigen Rühren zu einem Koch kochen, stelle es dann vom Feuer weg, und lasse es auskühlen. Dann treibe ein Stück Butter pflaumig ab, gib das Koch hinein, etwas Salz, ein ganzes Ey, und drey Dötter, rühre dieß alles eine halbe Stunde; zuletzt gib noch den Schnee von den drey Eyerklaren dazu, bestreiche die Wandeln mit Butter, bestreue sie mit feinen Semmelbröseln, gib etwas weniges von den abgetriebenen hinein, in der Mitte fülle sie mit den schon zubereiteten Hirn, dann fülle die Wandeln mit den abgetriebenen nicht ganz voll an. Das Hirn wird vorher im Salzwasser gekocht, abgehäutelt, und mit einem Stück Butter, nebst klein geschnittenen grünen Petersilie abgedünstet, dann kömmt ein wenig gestossener Pfeffer dazu. Die Wandeln gibt man in dem Dunst, und läßt sie

eine halbe Stunde dünsten. Stürze sie dann heraus, gib sie in dem Topf, und eine braune Suppe darüber.

35. Suppe mit Krebs-Eiterl.

Nimm ein halbes Pfund kälbernes Schnitzel, reibe von einer Semmel die Rinde ab, weiche sie in der Milch, drücke sie gut aus, nimm auch so viel Mark, und Krebsschweifeln als Fleisch ist, schneide alles klein zusammen, salze es, treibe sodann ein Stückchen Krebsbutter pflaumig ab, gib das gehackte, zwey ganze Eyer, und etwas klein gestoßene Muskatblühe darein, rühre es wohl durcheinander; dann bestreiche eine Serviette mit Butter, gib das Abgetriebene hinein, binde selbes leicht zu, und koche es drey Viertelstunde in einer guten Rindsuppe. Indessen mache eine Champignon Suppe auf folgende Weise: schneide sechs Champignons, nachdem selbe vorher rein geputzt wurden, blätterweis, nimm auch etwas klein geschnittenen grünen Petersilie, lasse beides in Butter dünsten; staube einen guten Kochlöffel voll Mehl darauf, und wenn dies ein wenig verdünstet hat, so gieße es mit guter Fleisch Brühe auf, gib auch ein wenig klein gestoßene Muskatblühe, etwas Safran, dann zuletzt zwey Löffel voll Milchrahm dazu. Gib dann das Krebs-Eiterl in dem Suppentopf, gieße die Champignons Suppe darüber, ziere sie mit Krebsbutter.

36. Suppe mit Krebs-Wandeln.

Nimm zwey abgeriebene Semmeln, schneide sie in dünne Blätter, lege selbe in ein Kastrol, gieße ein Seitel Milch darauf, und lasse es auf einem Kohlenfeuer, unter beständigen Rühren zu einem Koch kochen; nimm es dann vom Feuer weg, und lasse es auskühlen. Dann reibe zwey mürbe Kipfeln zu Bröseln, gieße eine Schale Obers darauf, und lasse sie weichen; dann nimm ein Stück Krebsbutter in der Größe eines Eyes, treibe ihn etwas ab, gebe die gekochte und geweichte Semmel hinein, schlage zwey ganze Eyer und drey Dötter daran, rühre es eine halbe Stunde; zuletzt gib etwas Salz, und von fünfundzwanzig Krebsen die Schweifeln gröblich geschnitten dazu; wenn dieses alles wohl verrührt ist, menge noch von drey Eyerklaren den Schnee darunter, bestreiche die Wandeln mit Krebsbutter, und gib sie in dem Dunst. Nach einer kleinen halben Stunde stürze sie in dem Suppentopf, und richte eine gestoßene Suppe darüber.

37. Suppe mit Leber Eiterl.

Nimm zwey lämmerne Lebern, etwas Mark, klaube die Beine sorgfältig davon heraus, hacke es klein zusammen. Reibe von einer Semmel die Rinde ab weiche selbe in der Milch, treibe drey Loth Butter pflaumig ab, schlage drey Eyerdötter daran, rühre das Gehakte, die geweichte Semmel, und ein wenig Bröseln darunter, auch etwas Muskatblühe,

Pfeffer, und Salz; gib es in ein mit Butter bestrichenes Kastrol, und lasse es drey Viertelstunde im Dunste dünsten. Stürze es dann auf ein reines Bret, schneide mit einem Faden fingerdicke Spalten, gib sie in dem Suppentopf, und richte gute braune Suppe darüber. Du kannst diese Suppe auch mit gebackenen Hendellebern zieren.

38. Suppe mit Leber-Knöderln.

Nimm eine halbe Kalbsleber, schabe die Haut davon weg, nimm auch die Hälfte von einem Zwiebel, etwas grünen Petersilie, ein wenig Majoran und eine halbe in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel dazu, schneide alles klein zusammen; treibe etwas Mark oder Speck in einem Weidling pflaumig ab, rühre das Geschnittene hinein, schlage zwey ganze Eyer dazu, auch etwas Semmelbröseln, damit sie die rechte Feste bekommen; gib ein wenig gestoßenen Pfeffer und Salz hinein, menge alles wohl durch einander, mache kleine Knöderln, koche sie in der Fleischbrühe, richte sie in dem Suppentopf und gib eine braune, oder gestoßene Suppe darüber.

39. Suppe mit Leberschöberl.

Nimm eine Gansleber, schabe die Haut davon weg und schneide sie klein; treibe vier Loth Butter pflaumig ab, schlage zwey ganze Eyer und zwey Dötter, eines nach dem andern gut verrührt hinein; reibe von zwey Semmeln die Rinde ab, weiche selbe in der Milch, nimm etwas klein geschnittenen grünen

Peterſilie, Salz und etwas geſtoßenen Pfeffer, wie auch die geweichte Semmeln und etwas feine Semmelbröſeln dazu. Wenn dieß alles wohl verrührt iſt, ſo gib von zwey Eyerklar den Schnee darunter; beſtreiche ein Kaſtrol mit Butter, beſäe es mit feinen Semmelbröſeln, fülle es hinein und backe es im Ofen oder auf der Gluth. Schneide es in Stücke und gib eine geſtoßene Leberſuppe darüber.

40. Suppe mit Lungen-Strudeln.

Nimm ein kälbernes Beiſchel, nämlich die Lunge ſammt Herz und Brießel, koche es weich, ſchneide den Schlund davon weg, und ſchneide es klein zuſammen. Laſſe ein Stück Butter warm werden, gib klein geſchnittenen grünen Peterſilie dazu, laſſe ihn etwas anlaufen, gib das geſchnittene Beiſchel hinein, etwas Salz und geſtoßenen Pfeffer dazu, laſſe ſie ein wenig röſten; ſchlage zwey ganze Eyer, und einen Dotter darüber, rühre es wohl durcheinander und nehme es vom Feuer weg, laſſe es auskühlen. Mache dann einen gewöhnlichen Strudelteig, ziehe ihn fein aus und fülle das Beiſchel darein, doch ſo, daß in der Mitte durch den ausgezogenen Teig, ein Raum von anderthalb Spannen leer bleibet, welcher dann in der Mitte durchgeſchnitten werden muß; rolle dann den Teig von beiden Seiten zuſammen, damit der leere Teig einige Mahl um den gefüllten gewickelt werden kann. Drücke ſie dann, mit einen im Mehl getauchten Kochlöffelſtiel klein Finger lang durch, theile ſie mit einem Meſſer entzwey. Gib ſie in einer lichtbraunen Suppe zur Tafel.

41. Suppe mit Maurachen.

Schneide von einem recht weich gesottenen kälbernen Beischel den Schlund, das Milz und die Haut davon weg; das Beischel, wie auch grünen Petersilie, zwey in Milch geweichte und ausgedrückte Semmelschmolen; schneide alles recht klein zusammen. Lasse ein Viertelpfund Butter warm werden, gib eine Hand voll Semmelbröseln hinein und röste sie schön gelb, dann gib das Geschnittene, nebst Salz, gestoßener Muskatblühe und etwas Pfeffer hinein, lasse es ein wenig dünsten: alsdann schlage ein ganzes Ey und drey Dötter daran, rühre es schnell untereinander, und nimm es sogleich vom Feuer weg, rühre es so lange, bis die Eyer gut verrührt sind. Zu denen Stängeln mache einen mürben Teig, walke ihn Messerrückendick aus, schneide zwey Fingerbreite viereckichte Fleckerln davon, wickle selbe um einen Kochlöffelstiel, bestreiche sie etwas mit Eyerklar, damit sie zusammen halten, formire aus den geschnittenen Beischel Maurachen über die Stängeln, walze sie in abgeschlagene Eyer und dann in Semmelbröseln, backe sie aus dem Schmalz. Richte sie in dem Suppentopf und gieße eine gute braune Suppe darüber.

42. Suppe mit Mark-Eiterl.

Schneide vier Semmeln blätterweiß, reibe sie vorher ab, feuchte sie mit Milch an, putze ein Viertelpfund Mark sauber von den Beinen, schneide die Hälfte davon klein und gib es in einem Weidling,

ein viertelpfund Butter dazu; treibe es pflaumig ab, rühre drey ganze Eyer und drey Dötter, eines nach dem andern hinein, wie auch die angefeuchtete Semmel, alles dies gut verrührt. Die andere Hälfte von dem Mark klein gewürfelt geschnitten, gesalzen, von drey Eyerklaren den Schnee leicht hinein verrührt; bestreiche ein Kastrol mit Butter, fülle es hinein, gib es in dem Dunst, lasse es drey Viertelstunde dünsten, so ist es fertig. Stürze das Eiterl in einem Suppentopf und gieße siedende braune Suppe darüber. Man kann es auch in Wandeln füllen, nur müssen die Wandeln, wenn sie mit Butter bestrichen sind, mit feinen Semmelbröseln bestreuet werden.

43. Suppe mit Mark-Knöderln.

Putze ein Viertelpfund Mark sauber von den Beinen, schneide den dritten Theil davon klein gewürfelt, das übrige aber blätterweis in einem Weidling; lasse es ein wenig zergehen, treibe es pflaumig ab; rühre dann drey abgeriebene und in Milch geweichte Semmeln, wie auch vier ganze Eyer nach und nach hinein, Salz, ein wenig feine Semmelbröseln dazu, wie auch das gewürfelt geschnittene Mark, rühre alles wohl durch einander, mache kleine Knöderln daraus, koche selbe in gute Hühner Suppe ein, und gib sie, wenn sie ausgekocht sind, zur Tafel.

44. Suppe mit Mehlschöberl.

Man nimmt ein Viertelpfund Butter, treibt ihn pflaumig ab, schlägt zwey ganze Eyer und vier Döt-

ter, eines nach dem andern gut verrührt hinein, gibt so viel Mehl darein, daß es ein leichter Teig wird; den Schnee von vier Eyerklaren dazu, salzet es, legt dann in eine flache Rein etwas gutes Schmalz, lasset es heiß werden, gibt den Teig hinein, unten und oben Gluth und backt es schön gelb: wenn selbes ausgebacken ist, nimmt man es auf ein Bret und sticht es mit einem kleinen Ausstecher schön zierlich aus, richtet es in einem Suppentopf und gibt Kaulisuppe darüber.

45. Suppe mit Mehl-Wandeln.

Treibe einen Vierting Butter pflaumig ab, schlage fünf Eyerdötter und von fünf Eyerklar einen festen Schnee hinein, dieses gut verrührt, dann vier bis fünf Eßlöffelvoll schönes Mehl, ein wenig Salz, rühre es recht pflaumig ab, bestreiche die Wandeln mit Butter, fülle sie halb voll an, und backe sie geschwind in dem Oeferl: Richte sie in dem Suppentopf, und gib eine Krebssuppe darüber.

46. Suppe mit Ragout-Knöderln.

Nimm ein paar Kälber-Bries, ein Eiterl, überssiede sie ein wenig und schneide es klein gewürflicht, nimm ein wenig Maurachen, schneide sie klein, lasse ein Stück Krebsbutter warm werden, gib das Geschnittene hinein und dünste es; nimm dann ein wenig Milch, gib drey Eyerdötter hinein, sprudle es gut ab und gieße es darüber, etwas Muskatblühe und Salz dazu, rühre alles gut durcheinander. Schneide

viereckigte Oblaten, bestreiche sie mit Eyerklar, gib einen halben Löffelvoll von den Ragout darauf, mache es schön rund, wie ein Knöderl zusammen, walze es in aufgeklopfte Eyer, dann in feine Semmelbröseln und backe es heiß aus dem Schmalz; gib es in dem Suppentopf und gieße eine weiß gestoßene Suppe darüber; an einem Fasttag nimmt man anstatt Bries und Eiterl ein im Salzwasser übersottenes Milchner Beischel.

47. Suppe mit Reis-Knöderln.

Man nimmt einen schönen rein geklaubten Reis, wäscht ihn mit lauwarmen Wasser mehrmals aus, setzt ihn mit etwas Brühe, ein klein Stück Butter, und einem Happel Zwiebel mit vier Gewürznägerln gespickt auf Kohlenfeuer, man läßt ihn so lange dünsten, bis er weich ist, dann treibt man ein viertel Pfund Butter pflaumig ab, rühret drey ganze Eyer und drey Dötter, wie auch den ausgekühlten Reis hinein, salzet ihn, und gibt auch ein wenig Mehl dazu, damit es zusammen hält. Man macht kleine Knöderln daraus, und kocht sie in weiße Rindsuppe ein, wenn sie ausgekocht sind, nimmt man sie heraus, richtet sie in dem Suppentopf, und gibt braune Suppe darüber.

48. Suppe mit Reiswandeln.

Wasche ein paar Handvoll Reis, trokne ihn dann mit einem Tuche ab, und stoße selben nicht gar zu fein, gib ihn in ein Kastrol, und gieße eine sie-

hende Rindsuppe darauf, setze ihn auf gelindes Kohlenfeuer, und lasse ihn schön weich dünsten, stelle ihn dann an einem kühlen Orte, und lasse ihn auskühlen; treibe ein Stück Krebsbutter pflaumig ab, dann so oft ein Ey, auch ein Eßlöffelvoll Reis schön pflaumig darein gerührt, ein wenig fein geriebene Semmelbröseln, klein geschnittene Petersilie, Salz und etwas gestoßene Muskatblühe dazu; bestreiche die Wandeln mit Butter, und bestäube sie mit Semmelbröseln, fülle sie halbvoll an, und backe sie kühl im Oferl. Man kann auch diese Wandeln im Dunst geben: stürzet sie in dem Suppentopf, und gibt eine braune Suppe darüber.

49. Suppe mit Semmel Schöberl.

Treibe ein Vierting Butter pflaumig ab, schlage zwey ganze Eyer und vier Dötter, jedes gut verrührt hinein, reibe von vier Semmeln die Rinde ab, weiche sie in Milch, drücke sie aus, und gib sie hinein, auch etwas Semmelbröseln dazu, alles gut verrührt, und gesalzen, von vier Eyerklaren den Schnee langsam hineingerührt; bestreiche ein Reindel mit Butter und bestreue es mit Semmelbröseln, fülle das Abgerührte hinein, und backe es schön, gib es in einem Suppentopf und gieße siedende Hirnsuppe darüber.

50. Suppe mit Spargel Eiterl.

Hacke ein kälbernes Schnitzel klein, nimm die Fäsern aus dem Fleische heraus, schneide etwas fri-

sches Mark klein gewürfelt, von zwey Eyern das Eingerührte, eine abgeriebene in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel darunter, treibe vier Loth Butter pflaumig ab, schlage ein ganzes Ey und drey Dötter daran, salze es, und gib ein wenig gestoßenen Pfeffer darunter, menge alles gut durcheinander, bestreiche einen Model mit Butter, fülle das Abgetriebene hinein, und gib es in dem Dunst; dünste gesottene Spargelköpfe im Butter wie auch Champignons, und Maurachen, bestecke das gesottene Eiterl mit einer Reihe Spargel und einer Reihe Schwammerl, und gib es in einer weißen Suppe auf die Tafel.

51. Suppe mit abgetriebenen Speck-Knödeln.

Man nimmt vier altgebackene Semmeln, reibet die Rinde davon ab, schneidet die Semmeln klein gewürfelt, nimmt dann vier Eyerdötter, ein halbes Seitel Obers, sprudelt es mit den Eyern gut ab, und gibt es auf die Semmeln: dann nimmt man zwölf Loth frischen Speck, schneidet ihn mit dem Schneidemesser recht fein zusammen, gibt ihn in einem Weidling, und treibt ihn mit zwey ganzen Eyern und zwey Dottern recht pflaumig ab, rühret die eingeweichten Semmelbröckeln langsam hinein, eine kleine Handvoll Mehl dazu, doch nur so viel, daß sie in der Suppe nicht zerfallen, macht die Knödeln davon aus, und gibt sie in guter weißer Suppe. Diese Knödeln kann man auch als Nebenspeiße zum sauern Kraute geben.

52. Suppe mit Speck-Knödeln auf gewöhnliche Art.

Schneide ein viertelpfund Speck in kleine Würfeln, dann vier altgebackene Semmeln eben so geschnitten, gib den Speck in eine Rein, zerlasse ihn nur so viel, bis er glaßartig scheint, seihe das Fett davon ab, gib etwas klein geschnittenen grünen Petersilie daran, lasse ihn ein klein wenig anlaufen, gib die Semmeln zu dem angelofenen Speck, und lasse selbe ebenfalls unter beständigen Aufrühren auch ein wenig anlaufen; nimm es dann vom Feuer weg, schütte es auf eine flache Schüssel und laß es auskühlen. Mache von einem Seitel Mehl und einem halben Seitel Milch, einem ganzen Ey und einem Dotter den Teig an, schlage ihn gut ab, gib die ausgekühlten Semmeln hinein, salze es, menge es gut durcheinander, mache die Knödeln aus, und koche sie alle zugleich in die Rindsuppe ein.

Man kann auch noch auf eine andere Art die Speckknödeln zubereiten, nehmlich: nimm sechs neu gebackene Semmeln, schneide sie klein gewürfelt, so dann drey ganze Eyer und drey Dötter in ein halbes Seitel Milch, sprudle es gut ab, und feuchte die Semmeln damit an; dann schneide ein viertel Pfund Speck in kleine Würfeln, lasse ihn über Kohlenfeuer ein wenig gelb werden, gib etwas klein geschnittenen grünen Petersilie hinein, und lasse selben etwas anlaufen; überbrenne die angefeuchte Semmel damit, alze es, staube ein halbes Seitel Mehl darauf; bevor du die Knödeln ausmachest, probiere eines davon

von; sollten sie nicht halten, so gib noch ein klein wenig Mehl dazu, du must sie aber nicht früher machen, als bis du sie brauchest, weil sie sonst leicht zu fest werden könnten. Man kocht sie wie die vorigen in guter Fleischsuppe, und gibt auch, wenn es beliebt, geselchtes Kaiserfleisch dazu.

53. Suppen-Zelteln auf Reisen.

Man nimmt auf ein Pfund Suppenzelteln, fünf Pfund mageres Rindfleisch von Schwanzstück, sezet es mit acht halbe Wasser, einer alten Henne, und zwey Kalbsfüßen zu, und läßt es ganz weich kochen, dann legt man in eine große Rein oder Kastrol geschnittenen Zwiebel auf dem Boden, dann einen ganzen zerhackten Kalbsschlegel oder zwey Kalbshälse, zwey Pfund mageres Schweinfleisch, zwey oder drey Pfund Schöpsenfleisch, gibt ein Seitel Wasser darauf, ein paar gelbe Rüben, Peterstlie und Pastinatwurzeln; läßt dieses zusammen so lange dünsten, bis sich der Saft auf dem Boden bräunlicht anlegt; dann gibt man die abgekochte Fleischsuppe darauf und läßt dieses zusammen drey bis vier Stunden langsam kochen, damit die Suppe ganz klar bleibe. Wenn alles ganz weich und das Fleisch fast nicht mehr genießbar ist, so seihet man es durch ein feines Sieb ab, dann durch ein feines Tuch, gießt die Suppe sogleich wieder in ein anderes Kastrol, und läßt es auf gelinden Kohlenfeuer langsam so kurz einkochen, bis es einer sehr dicken Glaß ähnlich ist, daß von ohngefähr acht Halben nur eine Halbe bleibt, man lasse

noch eine ganze Muskatnuß oder Blühe damit auskochen; Zulezt wird es durch ein reines Tuch geseihet, auf eine flache Schüssel geschüttet, wo man es abkühlen läßt. Sobald es ganz ausgekühlt und gut gestanden ist, schneidet man kleine Täfelchen in der Größe eines Chocoladezeltels, legt sie auf Papier, und stellt sie an einem kühlen Orte in die Zugluft: wenn sie recht gut ausgetrocknet sind, hebt man sie zum ferneren Gebrauch in einem troknen Orte auf. Noch ist zu bemerken, daß, wenn man auf Reisen diese Zelteln in warmen Wasser auflösen läßt, um schnell eine gute Suppe zu erhalten, man selbe nicht mehr salzen darf, sonst würde sie zu sauer: will man es recht gut machen, so nehme man ein paar Rebhühner, einen Fasan oder einen Birkhahn dazu.

Erste Abtheilung.

Zweyter Abschnitt.

Von den Fastensuppen.

54. Bier Suppe.

Nimm drey Seitel weißes Bier, etwas Zimmt, Limonienschalen und Zucker, daß es süß genug ist, lasse es unter einander sieden, schlage acht Eyerdötter in einem Topf, gieße ein halbes Seitel gutes siedendes Obers nach und nach hinein, sprudle es gut durch einander, dann das siedende Bier dazu, sprudle

es abermals gut, und gib es über gebähte länglicht geschnittene Semmeln.

55. Chocolade-Suppe.

Nimm drey Seitel Milch, vier Zelteln geriebenen Chocolade, ein wenig Zucker und ein Stückchen Butter, lasse alles zusammen gut sieden, sprudle es fleißig auf; dann nimm drey Eyerdötter in einem Topf, und gieße die Suppe damit ab, richte sie dann über, in kleine Scheiben geschnittene gebähte Semmel an.

56. Dürre Erbsen-Suppe

Nimm ein Seitel schöne große Erbsen, wasche sie rein, dann nimm drey Seitel reines Fluß-Wasser, setze sie zum Feuer, und koche sie ganz weich, lasse dann ein Stück Butter heiß werden, gib einen guten Kochlöffel voll Mehl hinein, lasse es schön gelb werden, hiezu gib ein wenig klein gehackten Zwiebel und grünen Petersilie, lasse es etwas anlaufen, gieße dann die Brühe sammt den Erbsen darauf, und lasse es ein wenig verkochen, dann schlage sie durch ein Sieb, gib es abermals in dem Topf, salze es, ein wenig gestoßenen Pfeffer, Muskatblühe nebst Safran hinein, und zulezt noch ein paar Löffelvoll guten Milchrahm dazu, richte sie über ein ausgestochenes Mehlschöberl an.

57 Grüne Erbsen-Suppe.

Nimm junge Erbsen sammt den Schalen, laß solche weich im Butter dünsten, hernach stoße sie

klein mit einigen gebackenen Semmelschnitten, und zwey bis drey Stückchen von gebackenen Hechten Köpfen; wenn dieses geschehen, bereitet man sie in eine Rein, gießt eine gute lautere Erbsenbrühe daran, gesalzen, und gewürzt mit Muskatblühe und Safran; lasse es gut sieden, dann durchgetrieben, richte es in einem Hafen und lasse sie nochmals aufsieden, wornach sie über ein gebackenes Mehlschöber angerichtet wird.

58. Erbsen-Wasser welches zu Fastenspeisen und Fastensuppen zu verwenden ist.

Gib in einem Topf ein Seitel dürre Erbsen, fülle ihn mit drey halbe reinen Flußwasser auf, lasse sie kochen, gib dann gelbe Rüben, Petersilwurzeln, Sellerie, einige gebackene Semmelschnitten, etwas Muskatblühe, und ganzen Pfeffer dazu, lasse es langsam fortsieden, und verwende es, zu was es dir nöthig ist.

59. Erdäpfel-Suppe.

Gib Petersilie, Bury, gelbe Rüben, etwas Sellerie, alles in einem Topf, fülle selben mit Wasser an, salze es und lasse es zwey Stunde kochen, dann schäle die Erdäpfel, schneide sie gewürfelt, seihe das obige Wasser darauf, und lasse es kochen; mache mit Butter eine dünne gelbe Einbrenn, gib etwas klein geschnittenen grünen Petersilie darein, fülle es mit dem obigen Wasser auf, gib etwas Muskatblühe und Pfeffer daran, lasse es gut verkochen, dazu kommen noch zwey Löffelvoll Milchrahm; wenn die

Erdäpfeln weich sind, so richte es über ausgebackene Semmelschnitten an.

60. Fasten-Suppe von Wurzelwerk.

Nimm Petersilie, Sellerie, gelbe Rüben, Bury, Pastinat, alles in einem Topf zusammen, fülle es mit Erbsenwasser auf, und lasse es zwey Stunde kochen; dann lasse ein Stück Butter heiß werden, gib zwey kleine Kochlöffelvoll Mehl darein laß es schön gelb werden, dann etwas klein geschnittenen grünen Petersilie dazu, und lasse ihn anlaufen, fülle es dann mit der obigen Brühe auf, und lasse es noch eine halbe Stunde gut verkochen, seihe es endlich durch ein Sieb, und gib gestoßenen Pfeffer, Muskatblühe und Safran dazu. Mache abgetriebene Nockerln und koche sie ein, auch kann man in dieselbe Suppe ein geriebenes Gerstel einkochen, welches auf folgende Art zubereitet wird; mache ein gewöhnliches geriebenes Gerstel, lasse ein Stück Butter warm werden, gib etwas klein geschnittenen grünen Petersilie hinein, lasse ihn etwas anlaufen, endlich wird das geriebene Gerstel hineingegeben, sorgfältig umgerührt, daß es schön gelb werde, fülle es sodann mit der Suppe auf und lasse es so lange kochen, bis es ausgesotten ist.

61. Fisch-Beischel-Suppe.

Nimm in einem Topf zwey halbe Wasser, ein halbes Seitel Essig, gib das Beischel rein gewaschen und in Stücken zerschnitten, so wie auch einen gu-

ten Theil Rogen hinein, sodann auch zwey Lorbeerblätter, Kuttelkraut, Limonienschalen, ein Happel Zwiebel in vier Theile zerschnitten, Salz, Muskatblühe, ein wenig Pfeffer und Safran dazu; lasse dieses alles durch zwey Stunde kochen, mache dann eine dünne gelbe Einbrenn von Butter oder guten Rindschmalz, lasse die Suppe damit auf, und noch eine Viertelstunde damit versieden. Zulezt gib ein paar Löffelvoll guten Milchrahm daran, doch muß man, bevor man sie über die gebähte Semmel anrichtet, sorgfältig den Zwiebel, das Kuttelkraut und die Lorbeerblätter herausnehmen.

62. Frösch-Suppe.

Nimm ein Stück Butter, lasse ihn warm werden, etwas klein geschnittenen grünen Peterstlie hinein, und lasse ihn anlaufen, wasche die Frösche sauber aus, und gib sie in dem Butter, dünste sie ein wenig, dann staube ein paar Löffelvoll Mehl daran und lasse es noch etwas dünsten, fülle sie dann mit Erbsenwasser auf, gib ein wenig Salz, Muskatblühe und Safran dazu; wenn die Suppe verkocht und die Frösche weich sind, so gib zwey Löffelvoll Milchrahm hinein, und richte sie über gebähte Semmel an.

63. Gestossene Suppe.

Diese wird eben so zubereitet wie an Fleischtägen, nur daß man statt den Hendel, einen großen Fischkopf ausbäckt, und statt der Fleischbrühe ein Erbsenwasser nimmt. Man richtet sie über Hechtenknödeln

an, welche folgendermaßen bereitet werden; nimm zwey große Stücke von einem Hechten, löße die Gräten und die Haut sauber davon ab, sodann nimm zwey abgeriebene und in Milch geweichte und ausgedrükte Semmeln, von drey Eyern ein Eingerührtes, grünen Petersilie, und hacke alles ganz klein zusammen; treibe vier Loth Butter pflaumig ab, gib das Geschnittene hinein, verrühre es wohl, schlage ein Ey und drey Dötter jedes gut verrührt, ein wenig Muskatblühe, zwey Löffel Obers und Salz dazu, mache den Teig nicht zu fest an, formire kleine Knöderl, walze sie in feine Semmelbröseln, und backe sie aus dem Schmalze.

64. Krebs-Suppe.

Diese wird auf dieselbe Art zubereitet wie an Fleischtägen, nur daß man anstatt der Fleischsuppe ein Erbsenwasser nimmt: man richtet sie über Krebswandeln an.

65. Krebs Suppe mit Ragout.

Nimm dreyßig Krebse, übersiede sie; von fünfzehn Krebsen, die gestoßen werden, wird die Galle weggenohmen, von den übrigen fünfzehn löse die Schweifeln und Scheeren aus und behalte sie zurück; hernach stoße in einem Mörser zwey gebackene Hechtenköpfe, einige Schnitten gepfärzte Semmel; dann gieße eine gute Erbsenbrühe dazu, und lasse es sieden; treibe es sodann durch ein Sieb, gib etwas Muskatblühe und gestoßenen Pfeffer dazu, bereite übersottene Spargelköpfchen, gedünste Maurachen, von einem Hechten die Leber, ein Stück gezupften

Hechten, die Krebsschweiferln; nimm dann ein wenig Krebsbutter in ein Kastrol, staube ein wenig Mehl daran, wie auch das obige hineingerührt, gieße die durchgetriebene Krebssuppe daran, und lasse es noch einmal aufsieden, richte dann die Suppe über gebähte Semmelschnitten an.

66. Kräuter-Suppe.

Nimm die gewöhnlichen Suppenkräuter wie an einem Fleischtag, klaube und wasche sie, hacke sie so klein als möglich, gib sie in eine Rein mit etwas Butter, lasse sie etwas zugedeckt dünsten, rühre einen Löffelvoll Mehl daran, und lasse es noch etwas verdünsten, fülle es mit einer Maß Erbsenbrühe auf, hiezu etwas Salz, Muskatblühe und Pfeffer; bevor man sie anrichtet, nimmt man fünf Eyerdötter, zwey Löffelvoll Milchrahm, ein Stück Butter, sprudelt alles gut durcheinander, gießt die siedende Suppe darauf, und richtet es dann über gebähte Semmelschnitten an. Man kann gebackene Karpfenmilch oder Hechtenleber geschnitten darauf geben.

67. Linsen-Suppe.

Wasche geklaubte Linsen sauber aus, siede und salze sie; mache dann eine braune Schühe, dazu nimm einen gebackenen Hechten, Schlein, oder Karpfenkopf, stoße es mit in Schmalz gebackenen Semmelschnitten recht klein, gib etwas gestoßenen Pfeffer dazu, alsdann mache mit Butter eine braune Einbrenn, gib

die Linsen und das Gestoßene mit der Schühe darauf, und lasse es gut versieden, säure sie etwas, schlage sie durch ein Haarsieb, salze und würze sie, richte sie dann über gebackene Hechtenleber und gebähte Semmelschnitten an.

68. Mandel-Suppe, gesaumte.

Nimm eine Maß Milch und ein viertel Pfund Zucker, etwas Vanilie, und lasse es sieden, dann sieben Loth geschwelte und fein gestoßene Mandeln, lasse es einen Sud mit aufkochen; bevor man anrichtet, schlägt man sechs Eyerdötter in einem Topf, gibt einen Löffelvoll Wasser daran, und gießt selbe mit der siedenden Milch ab: lege gebähte Semmelschnitten in einem Suppentopf, gieße die Hälfte der Suppe darauf, die übrige wird mit einem Chocoladesprudler zu Schaum gemacht, welchen man auf die angerichteten Schnitten thut, bis der Suppentopf voll Schaum ist; hernach wird das übrige in dem Suppentopf seitwärts hineingegossen, welches aber auf einer Gluthpfanne geschehen muß.

69. Maurachen Suppe.

Die Maurachen müssen oft und sehr fleißig gewaschen werden, bis selbe ganz rein sind, dann schneidet man sie in kleine Stücke, und dünstet sie im Butter mit klein gehackten grünen Petersilie; wenn sie gedünstet sind, staubt man einen Kochlöffelvoll Mehl darauf, und läßt es abermals ein wenig dünsten; dann

gibt man so viel Erbsenbrühe darauf, als man nöthig hat, salzt es, und gibt ein wenig Pfeffer, Muskathlühe, und Safran hinein, läßt es gut versieden: vor dem Anrichten gibt man einen Löffelvoll Milchrahm dazu, und richtet es über gepfärzte Semmelschnitten an.

70. Milch Suppe.

Nimm drey Seitel gute Milch, eine Handvoll geschwelte Mandeln fein gestoßen, etwas Vanilie, lasse es mit der Milch kochen, und zuckre es nach Belieben; bevor du sie anrichtest, nimm drey Eyerdötter, sprudle sie gut ab, und gieße die siedende Milch darauf; während die Milch auf die Eyer gegossen wird, muß es immer stark gesprudelt werden, damit das Ganze nicht zusammen läuft; richte sie dann über gebähte Semmelschnitten an.

71. Rohr-Hühner Suppe.

Ziehe die Haut von den Rohr-Hühnern ab, setze sie mit Wasser zu, als ob du eine Rindsuppe kochen wolltest; behandle es überhaupt so. Du kanst eine Rohrhenne für ein Pfund Fleisch rechnen, und dich mit der Maß des Wassers darnach richten, gib Petersilie, gelbe Rüben, Bury, Sellerie, Kohl und verschiedenes Grünzeug daran, salze es, und lasse es so lange kochen, wie eine Rindsuppe, dann seihe es; mache vom Butter eine dünne Einbrenn, fülle sie mit dieser Suppe auf, und lasse es gut versieden; mache gebackene Erdäpfel Knöderln, lege selbe in dem Topf, und richte die Suppe darüber an.

72. Schild Kröten Suppe.

Nimm drey oder vier Schild Kröten, hacke ihnen den Kopf, Füße und Schweif weg, überbrenne, und löse sie aus, zergliedere sie schön klein, gib in eine Rein ein Stück Butter, klein geschnittenen grünen Petersilie, dann die Schildkröten hinein, und lasse es gut dünsten; staube ein wenig Mehl daran, und schütte Erbsen Brühe darüber; von einer halben Limonie die klein geschnittenen Schalen, wie auch den Saft, Salz, ein wenig Pfeffer, Safran, Muskatblühe, zwey Löffelvoll Milchrahm dazu, lasse es gut sieden, und richte es über gebähte Semmeln an.

73. Schwammerl Suppe.

Nimm Nägerl Schwämme, wasche sie mehrmals in warmen Wasser rein aus, gieße eine Erbsen Brühe darauf, lasse sie darin kochen; wenn dies geschehen, gieße die Brühe davon in einem andern Topf, dünste die Schwämme in etwas Butter und grünen Petersilie, wie auch etwas fein geschnittenem Zwiebel: dann staube einen Kochlöffel voll Mehl darauf, gib obige Erbsen Brühe darüber, salze sie, gib auch etwas gestoßenen Pfeffer, Muskatblühe und einen Löffelvoll guten Milchrahm dazu; richte sie dann über gebähte Semmeln an.

74. Spargel Suppe.

Nimm ein Stückchen Butter in eine Rein, dann Spargel und Frösche, lasse es dünsten, und staube

ein wenig Mehl daran; dann gieße eine Erbsen Brühe oder Erbsenwasser darauf, lasse sie gut sieden, würze und salze sie, gib zwey Löffelvoll Milchrahm dazu, und richte sie über gebähte Semmeln an.

75. Wein Suppe.

Nimm eine halbe guten weissen Wein, gib eine Koffeeschale Wasser dazu, daß es nicht zu stark werde, ein Stück Zucker, etwas ganzen Zimmt, Limonienschalen, und einige Gewürz-Nelken, lasse alles zusammen eine halbe Stunde kochen; bevor du es zur Tafel geben willst, nimm das Gewürz heraus, schlage fünf Eyerdötter in einem Topf, zwey Löffelvoll süßen Milchrahm dazu, sprudle es gut durcheinander, gieße den Wein siedend damit ab, und richte es in dem Suppentopf: gib oben zierlich geschnittene mit feinen Zucker stark bestäubte, und mit glühender Schaufel glaßirte Semmelschnitten, die aber schnell zur Tafel kommen müssen, damit die Semmel sich nicht zerweiche.

Erste Abtheilung.

Dritter Abschnitt:

Von den Assietten an Fleischtägen.

---

76. Bratwürste mit gedünsten Zwiebeln.

Man nimmt sieben bis neun große weisse Zwiebeln, putzet und schneidet sie gröblicht zusammen, läßt ein

paar Löffelvoll Gansfette warm werden, gibt die Zwiebeln hinein, Salz, Pfeffer und ein wenig Neugewürz dazu; läßt sie auf einem gelinden Feuer schön langsam dünsten, bis sie goldgelb sind, dann stäubt man einen Löffelvoll Mehl daran, läßt es eine Weile mitdünsten, gießt eine volle Koffeeschale Brühe darauf, und läßt es so lange kochen, bis die Soß völlig eingesotten ist; dann bratet man vier oder fünf paar Würste jäh, daß sie braun werden, aber nicht ganz ausgebraten sind, legt die Würste in dem gedünsten Zwiebel, läßt sie dann noch eine Viertelstunde mitdünsten, so sind sie fertig.

77. Gebackene Erdäpfeln.

Man nimmt ein Stück von einem übergebliebenen Kalbs Braten, oder etwas gekochten Kalbfleisch, schneidet es klein gewürfelt zusammen, nimmt ein Stück Butter so groß wie ein halbes Ey, läßt ihn warm werden, gibt einen halben Löffelvoll Mehl hinein, läßt es ein wenig anlaufen, füllt es dann mit einer Schale guter Brühe auf, gibt einen Löffelvoll Milchrahm sammt ein wenig Muskatblüh, endlich das geschnittene Fleisch, etwas abgedünste Champignons, gewürfelt geschnittenen Spargel und Kauli dazu; alles dieses zusammen läßt man gut und so lange versieden, bis die Soß ganz eingedünstet ist. Man nimmt dann von der mittleren Gattung Erdäpfeln, kocht sie weich, doch so, daß sie nicht zerfallen; schält sie, läßt sie auskühlen, beschneidet sie dann oben und unten so, daß sie auf der Schüssel stehen bleiben; höhlt sie so

viel aus, als man kann, zerschlägt zwey bis drey Eyer, nachdem man viel oder wenig Erdäpfeln hat, taucht sie in die aufgeschlagenen Eyer ein, dann in die schon zubereiteten Semmelbröseln, welche zur Hälfte mit Mehl vermengt sein müßen; backt sie im Schmalz schnell aus, füllt sie dann mit der Fasch, daß sie nicht kalt werden; oben anstatt den Deckel schneidet man Krebsschweiferln, jeden in zwey Theile in der Länge auseinander, und steckt drey davon so aufstehend in die Oefnung der Erdäpfeln.

78. Frösch Karbonadeln mit Erdäpfeln.

Man nimmt große Frösche, schneidet die Schenkeln davon ab, lößet die Beine heraus, nimmt zwey Schenkel, hacket sie zusammen, und formt ein kleines Karbonadel daraus, an der rückwärtigen Seite steckt man das davon ausgelößte Bein wieder hinein, bestreicht das Karbonadel mit zerlassenen Butter, und wickelt es in feine Semmelbröseln gut ein, bratet es auf einem gelinden Kohlenfeuer, begießt es öfters mit zerlassenen Butter, daß sie schön Semmelbraun werden. Man nimmt dann gekochte Erdäpfeln, schält und schneidet sie in der Größe einer Nuß, schön geformt, legt in ein Kastrol oder Rein, einige Stücke Speck, Schinken, einige Scheiben Zwiebel, gelbe Rüben, und auch die Erdäpfel dazu; dieses alles läßt man langsam dünsten, gibt öfters einen Löffelvoll Brühe dazu, damit sie schön braun und weich werden; sind sie es, so nimmt man sie heraus, stäubt etwas Mehl darauf, läßt es anlaufen, füllt eine Koffeeschale Brü-

he darauf, läßt es gut versieden, gibt von einer Limonie den Saft dazu, legt die Erdäpfeln in der Form eines Reifes um die Schüssel, seiht die Soß durch ein Haarsieb darauf, legt die Karbonadeln in zwey Reihen in die Mitte der Schüssel; die Soß darf jedoch nicht über die Karbonadeln gehen, darum nimmt man zum Anrichten eine kleine lange Schüssel, und legt die Karbonadeln so, daß man von jedem das Bein sieht, auch muß die Soß so klein sein, daß sie weder die Erdäpfeln, noch die Karbonadeln bedecket.

79. Gans Leber im Reisreif.

Man nimt eine schöne Gans Leber, wäscht und salzet sie, und legt sie dann in ein Kastrol; gibt unter die Leber neun bis zehn Scheiben Zwiebel und gelbe Rüben blätterweis geschnitten; spickt die Leber mit Gewürznägerl, gießt eine gute Koffeeschale Milchrahm darüber: säet dann eine Hand voll Semmelbröseln und kleine Stückchen Butter darauf, und bedeckt es mit einem eisernen Deckel, gibt unten und oben Gluth, und läßt es eine gute Stunde backen, daß sie durchaus ausgebacken wird: nimmt sie dann heraus, seihet die Fette von der Soße ab; auf das zurückgebliebene Wurzelwerk gießt man einige Löffel voll Brühe darauf, und läßt es schnell versieden, legt dann die Leber auf die Schüssel, wo der Reif schon fertig sein muß, und seihet die kleine Soß darüber.

Der dazu gehörige Reisreif wird auf folgende Art gemacht. Man läßt ein kleines Stück Butter

heiß werden, gibt klein geschnittenen grünen Petersilie hinein, wäscht dann ein halbes Pfund Reis rein aus, und gibt ihn in dem Butter; schneidet ein Happel spanischen Zwiebel in vier Theile, und gibt selben sammt etwas ganzen Pfeffer auch dazu; läßt dieses alles langsam dünsten, und gibt von Zeit zu Zeit etwas Brühe darauf, damit der Reiß nicht braun werde: sobald er weich ist, so nimmt man den Zwiebel und Pfeffer davon heraus, und legt ein Stück Krebsbutter hinein. Man läßt dann in einem andern Kastrol ein Stück Butter warm werden, gibt etwas klein geschnittenen grünen Petersilie, sammt einige in Stücken geschnittene Champignons hinein, und läßt sie sammt ein wenig gestoßenen Pfeffer abdünsten; wenn sie ihre Soß eingedünstet haben, so stäubt man etwas Mehl daran, gibt ein oder zwey Löffelvoll Milchrahm darauf, u. läßt es wieder verdünsten; von den obigen Reis macht man einen schönen Reif auf die Schüßel, diesen Reif belegt man durchaus mit den abgedünste Champignons, und einmal mit den Krebsschweiferln; läßt immer einen Zwischenraum von zwei Finger, daß das Ganze wie ein Band aussieht; dann legt man die Gans-Leber in die Mitte.

80. Haschee-Wandeln.

Man legt ein Stück Butter in eine Rein oder Kastrol, gibt dann gebratenes kleingehacktes Kalbfleisch, nebst ein wenig Pfeffer und Limonienschalen darunter, und läßt es darin abdünsten, gibt dann Limoniensaft sammt zwey Eyerdötter dazu, rührt es

gut

gut durcheinander und läßt es dann auf einen Teller abkühlen. Hernach macht man einen Butterteig, walkt ihn aus, sticht mit einem kleinen Krapfenstecher Fleckerln aus, thut dann ein Fleckerl auf das Bret, füllt ein Kaffeelöffel voll Haschee hinein, legt wieder ein Fleckerl darauf, drückt es etwas zusammen, und macht es so fort, bis sie alle gar sind, bestreichet sie mit Eyerklar, setzt sie in die Tortenpfanne und backt sie kühl aus.

81. Karbonadeln mit Sardellen.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch, löset alle häutigen Theile davon ab, hacket es klein zusammen und machet kleine Karbonadeln davon, salzet sie, bestreichet sie mit zerlassenen Butter, besäet sie mit feinen Semmelbröseln und bratet sie; sind sie gebraten, so schneidet man zehn bis zwölf Sardellen, etwas grünen Peterſilie, Zwiebel, alles fein zusammen, bestreichet die Karbonadeln damit, legt sie in eine Rein oder Kastrol, drücket von einer Limonie den Saft darauf, gießt ein halbes Seitel Milchrahm darüber, deckt es zu, gibt unten und oben Gluth, und läßt es so lange dünsten, bis es nur wenig Soße hat, dann richtet man selbe auf eine kleine runde Schüssel an. Schneidet dreieckigte Semmelblätter, backet sie aus, richtet bevor ein im Salzwasser gekochtes Hirn, welches zusammengehackt und in etwas Butter mit grünen Peterſilie, Salz und Pfeffer abgedünstet sein muß: bestreichet die gebackene Semmel damit, legt den andern Theil der Semmel darauf, daß man von dem Hirn nichts sieht, stellet es um die Schüssel, die Karbona-

deln in die Mitte, legt sie in die Rundung, daß sie die Gestalt eines Kranzes bekommen.

82. Ausgebackene Kipfeln.

Man nimmt mürbe Kipfeln, reibt die Rinde davon ab, schneidet sie in der Mitte in zwey Theile, hölscht sie aus, richtet eine Fasch zu, welche auf folgende Art gemacht wird; man nimmt ein Stück Kalbfleisch, oder etwas von einem andern übergebliebenen Braten, schneidet es gröblich zusammen, etwas grünen Petersilie, Zwiebel und Limonienschalen dazu, dieses alles schneidet man fein zusammen, läßt ein Stück Butter warm werden, gibt einen halben Löffel voll Mehl darein, läßt es ein wenig anlaufen, und gibt die zusammengeschnittenen Ingredienzen hinein; gießt einige Löffel voll Brühe daran und läßt das Fleisch so versieden, daß es gar nicht mehr suppig bleibt, füllet dann mit dieser Fasch die Kipfeln; den obern Theil verstopfet man ganz mit der herausgehölschten Schmolle, gießt dann etwas Obers darüber, läßt sie eine Weile weichen, wendet sie aber öfters um, damit sie auf allen Seiten geweicht werden; gehet aber behutsam damit um, daß die Kipfeln nicht zu weich werden, sonst schlucken sie zu viel Schmalz in sich: Nun zerschlaget man einige Eyer, tunket die Kipfeln darin ein, wickelt sie dann in Semmelbröseln, und bäckt sie im Rindschmalz schön bräunlich aus. Wenn man sie zur Tafel gibt, ziert man sie mit gebackenen grünen Petersilien.

83. Mark Wandeln.

Man kocht ein halbes Pfund Mark, welches vorher von den kleinen Beinerln sorgfältig gereiniget werden muß, in einem großen Seitel Milch, so lange, bis die Milch ganz eingekocht ist; sodann schlägt man es durch ein Sieb, reibt die Rinde von zwey Semmeln ab, weicht die Semmeln in der Milch, drückt sie aus, und trocknet sie in einem Kastrol auf der Gluth ab; wie einen Brandteig, rührtes dann mit den Mark so lange ab, bis es ganz fein und kalt wird, schlägt dann acht Eyerdötter daran und von sechs Eyerklar den Schnee, zwey Loth klein geschnittenen Citronat, vier Loth klein gestoßene Mandeln, und sechs Loth gestoßenen Zucker, rührt alles gut durch einander, füttert die Wandeln mit Butterteig aus, welcher Messerrückendick ausgewalkt werden muß, füllt sie mit den gerührten an, backt sie kühl im Ofen und gibt sie warm zur Tafel.

84. Faschirte Maurachen.

Man nimmt ein halbes Pfund Kalbfleisch, ein paar Hände voll Maurachen, die vorher sorgfältig ausgewaschen werden müßen, gibt es in ein Kastrol; läßt ein Stück Butter warm werden, gibt etwas klein geschnittenen Petersilie hinein, das Fleisch und die Maurachen dazu, und läßt es abdünsten: ist es gedünstet, so schneidet man es fein zusammen, gibt etwas Salz, gestoßenen Pfeffer und ein wenig Muskatblühe dazu, nimmt dann eine halbe Semmel,

weicht sie in Milch, preßt sie gut aus, und gibt sie auch dazu, stoßt das Ganze recht fein in einem Mörser, wozu man noch ein paar Löffelvoll Milchrahm und zwey Eyerdötter gibt. Man nimmt dann große Maurachen, salzt sie und läßt sie eine Weile im Salze liegen, nachdem man sie vorhero sehr rein ausgewaschen hat; trocknet sie dann gut ab, lößet den Stengel heraus, putzet sie von Innen gut aus und füllet sie mit der Fasch, schneidet den Stengel zu, und gibt ihn wieder hinein; man nimmt dann in eine Rein klein geschnittene Stückchen Butter, etwas grünen Peterssilie, gibt die Maurachen hinein, einige Löffel frischen Milchrahm darüber, eine gute Handvoll Semmelbröseln und wieder einige kleine Stückchen Butter, dazu unten und oben Gluth, und bäckt sie langsam aus.

85. Ragout Wandeln.

Man nimmt ein Stück von einem gebratenen Indian, zwey kälberne Ohren, ein übersottenes kälbernes Briesel, putzet sechs Champignons sauber, lößet von zwanzig Krebsen die Schweiferln und Scheeren aus, und machet von den Schalen ein viertel Pfund Krebs Butter, schneidet das obige klein gewürfelt, dünstet die Champignons mit einem Seitel grünen Erbsen und ein wenig fein geschnittenen grünen Peterssilie in Krebs Butter: wenn es gedünstet ist, so thut man das Geschnittene hinein, und läßt es noch ein wenig mitdünsten, salzet es, nimmt ein wenig fein gestoßene Muskatblühe dazu und läßt es auskühlen; schüttet dann ein Seitel Obers auf die Brö-

feln von anderthalb mürben Kipfeln, gibt zwei ganze Eyer und zwey Dötter daran, rührt es gut ab, thut das Ragout darunter, bestreicht die Wandeln mit Krebs Butter, füttert sie mit mürben Teig aus, füllt sie ein, legt ein wenig Krebs Butter darauf und bäckt sie langsam.

86. Rolladen mit Champignons.

Man schneidet von einem Kalbsschlegel feine Schnitzeln, klopft sie gut, gibt auch etwas von einem übrig gebliebenen Braten dazu, ein kleines Stück Speck, etwas Mark, ein Stück gekochten Schinken, grünen Petersilie, Schnittlauch, etwas Trüffeln, hacket alles fein zusammen, nimmt dann etwas Salz, Pfeffer, zwey Eyerdötter, nebst zwey Löffelvoll Milchrahm, mengt dieses alles gut zusammen, bestreicht die erwähnten Schnitzeln damit, rollet sie zusammen; gibt dann in ein Kastrol einige Blätter Speck, legt die Rolladen darauf, deckt sie mit Speckblättern zu, legt den Deckel auf das Kastrol, gibt unten und oben Gluth und läßt es auf einem gelinden Kohlenfeuer durch zwey Stunden dünsten. Ist dieses geschehen, so seichet man die Fette ab, schneidet die Rolladen in der Länge aus einander, legt sie auf die Schüssel, daß man das Faschirte sieht, dann nimmt man kleine Champignons, wäscht sie rein aus, läßt ein Stück Butter heiß werden, gibt grünen Petersilie, Schnittlauch und die Champignons hinein, läßt es so lange dünsten, bis die Soß ganz eingedünstet ist; dann staubt man etwas Mehl daran, läßt es ein we-

nig abermals eindünsten, gibt endlich eine halbe Kaffeeschale weißen Wein, eben so viel Brühe und zwey Löffelvoll Milchrahm dazu, läßt es so lange kochen, bis nur sehr wenig Soß bleibt, etwas Salz und Pfeffer dazu, gibt sie dann in die Schüssel, in dessen Mitte man die Rolladen anrichtet.

87. Gebackene Rolladen von Erdäpfeln.

Man nimmt mehligte Erdäpfeln, schälet sie und reibt sie kalt auf dem Reibeisen; treibt auf vier bis fünf Erdäpfel, vier Loth Butter ab, schlägt drey ganze Eyer darein, dann die geriebenen Erdäpfeln, etwas Salz und fein geschnittenen grünen Petersilie dazu. Man macht dann länglichte Rolladen oder Strietzeln davon, taucht sie in abgeschlagene Eyer und dann in Semmelbröseln ein, und backt sie ganz lichtbraun aus dem Schmalze. Man kann auch unter die Semmelbröseln etwas Parmesankäß nehmen; man ziert sie zuletzt mit gebackne grünen Petersilie.

88. Salmie von Schnepfen, Rebhühnern und Krametsvögeln.

Man bratet die Schnepfen, schneidet die schönsten Stücke von der Brust sammt den Fliegeln heraus; das übrige der Schnepfen wird in einem Mörser fein zusammen gestossen, auch nach Verhältniß eine ganze oder halbe Semmel, welche ausgebacken und mit gestossen wird; nur muß man beobachten, daß wenigstens noch einmal so viel Schnepfen als Semmeln

sein müßen; gibt das Ganze in ein Kastrol, gießt eine gute Brühe darauf, läßt es eine halbe Stunde kochen und treibt es dann, wenn es so dick ist wie ein Koch, durch ein feines Haarsieb; ist es nicht so dick, so muß es länger fortgesotten werden; gibt etwas Salz und gestoßenen Pfeffer darein, legt dann die herausgeschnittenen Stückchen der Brust auf eine Schüssel, legt sie mit ausgebackenen Semmelschnitten ein, macht auch einem Reif davon um die Schüssel und gießt die Soß über die Schnepfenbrust. Auf eben dieselbe Art verfährt man auch mit den Rebhühnern und Krametsvögeln.

89. Schinken mit gebackenen Semmelspalten.

Man nimmt ein gutes Stück Schinken, wässert sie aus und schneidet kleine Stückchen davon, legt sie in eine Rein oder Kastrol, gießt ein Seitel Brühe und ein Glas guten weissen Wein darauf, gibt ein wenig klein geschnittenen grünen Petersilie, Schnittlauch und gestoßenen Pfeffer dazu; dieses alles wird so lange gesotten, bis es weich wird und nur ganz wenig Soß übrig bleibt; dabey muß man bemerken, daß die Schinke gut von Salz ausgewäßert werden muß, und die Brühe nur wenig gesalzen sein darf. Man schneidet dann eben so große Spalten Semmeln als die von Schinken sind, bäckt sie im Schmalz, legt die Schinken darauf, und gießt die kleine Soß darüber. Um den Rand der Schüssel kann die Einfassung von gedünste Erdäpfeln oder Champignons gemacht werden.

90. Schinken Wandeln.

Man macht einen festen Teig von einem Eyerdotter, walkt ihn aus und schneidet ganz kleine Nudeln davon, siedet sie im Salzwasser ab und läßt sie auskühlen: treibet dann ein ganz kleines Stück Butter ab, schlägt ein Ey daran, ein Stück klein gehackten magern Schinken, und ein Löffel voll Milchrahm dazu; dieses gut verrührt, mengt es mit den Nudeln gut durcheinander, füttert die Wandeln mit Butterteig aus, gibt in ein jedes Wandel etwas davon, und macht von dem Teig einen Deckel darüber, bestreichet sie mit Eyer und bäckt sie.

91. Tauben in Papilotten.

Man nimmt zwey oder drey Tauben, putzt sie, und schneidet jede der Länge nach in zwey Stücke, salzt sie und klopft sie mit einem Messer, daß sie etwas breit werden; nimmt grünen Peterfilie, Charlotten, Schnittlauch, Champignons, die Leber von den Tauben, welche gestoßen werden muß, Pfeffer, einige Sardellen, dieses alles hacket man zusammen; hiezu gibt man ein Stück Speck, welcher in dünnen Blätter geschnitten wird; legt die Tauben auf ein weißes Papier, die innere Seite der Tauben bestreichet man mit Fasch; auf diese Art fährt man damit fort, so lange man Fasch und Tauben hat; nachdem dieses geschehen ist, so schneidet man noch einige Blätter Speck, und bedecket das Fleisch damit: wickelt dann das Papier zusammen, schneidet selbes auf bei-

hen Enden zierlich aus; so viele halbe Tauben man hat, eben so viele Papilotten muß man machen, legt sie dann auf einem Rost, bestreicht sie mit Butter, legt die eingewickelten Tauben darauf, welche man Papilotten nennt, bratet sie langsam, und gibt sie eingewickelt auf die Tafel.

92. Wachteln mit Reis.

Man legt die geputzten Wachteln in ein Kastrol, gibt einige Blätter Speck, ein Stück Kalbfleisch, ein wenig grünen Petersilie, Schnittlauch etwas Salz, ein halbes Glaß weissen Wein, einige Löffel voll gute Brühe dazu, und läßt es auf einem gelinden Kohlenfeuer kochen. Ist es gekocht, so nimmt man die Wachteln heraus, reiniget die Soß von der Fette, seihet es durch ein Sieb, legt die Wachteln in die Mitte der Schüssel, gießt die kleine Soß darüber, und faßet sie mit dem Reisreif, wie man ihn unter Nro 79. findet, ein.

93. Wandeln mit Fasch.

Man nimmt Kalbfleisch oder etwas anderes von einem übergebliebenen Braten, hackt es klein zusammen, reibt von einer halben Semmel die Rinde ab, und weicht sie in Milch; hiezu gibt man etwas klein geschnittenen Petersilie, Krebsschweiferln, Salz und Pfeffer; treibt ein Stück Butter gut ab, gibt das obige darein, wie auch ein ganzes Ey und zwey Dötter, daß es wie ein Koch wird. Man macht dann einen Butterteig, walket ihn so fein wie einen Nudel

teig aus, legt ihn in flache Wandeln, gibt die Fasch darein, bedecket sie mit dem nämlichen Teig, und bäckt es schön bräunlicht im Ofen aus, stürzt dann die Wandeln heraus, und gibt sie zur Tafel.

94. Wandeln auf eine andere Art.

Man nimmt gebratene Nieren, auch ein Stück von einem übergebliebenen Braten, eine abgeriebene in Milch geweichte Semmel und schneidet es klein zusammen; treibt in einem Weidling ein Stückchen Butter gut ab, gibt das Gehackte darein, schlägt zwey ganze Eyer und zwey Dötter hinein, auch etwas Salz und gestossenen Pfeffer dazu, dies alles gut zusammen verrührt: bestreicht die Wandeln mit Butter, bestreuet sie mit feinen Semmelbröseln, füllt das obige hinein, gibt sie in die Tortenpfanne und bäckt sie schön.

Man kann auch Böckelzungen, Bratwürste und gebackene Hendeln zu Assietten geben.

Erste Abtheilung.

Vierter Abschnitt.

Von den Assietten an Fasttägen.

---

95. Dick mit Häring.

Man nimmt ein schönes Stück von einem Dick, salzt ihn, und läßt ihn eine Stunde im Salze liegen,

kocht ihn in halb weissen Essig und in halb Wasser, gibt dann Zwiebel, Petersilie, gelbe Rüben, Kuttelkraut, und ein Lorbeerblatt dazu; wenn er gesotten ist, so schneidet man ihn in feine Blätter, bestreicht ein kleines Kastrol mit Butter, legt eine Reihe von dem Dick, dann eine Reihe Häringe, die man vorhero gut auswässern, die Haut davon abziehen, die Gräten auslößen und sie in länglichte Stücke schneiden muß, wozu ein wenig Semmelbröseln und einige Löffel guter Milchrahm gegeben werden: dann wieder abwechselnd eine Reihe Dick und eine Reihe Häringe, welche jedesmal mit Limoniesaft und Milchrahm begossen werden, bis das Kastrol voll ist; wenn es auf diese Art bereitet ist, so deckt man das Kastrol zu, gibt oben und unten Gluth, und läßt es eine halbe Stunde backen; stürzt es dann behutsam auf die Schüssel, damit es nicht zerfalle. Um die Schüssel wird ein Reif vom Butterteig gemacht, walkt ihn einen Messerrüken dick aus, sticht ihn mit einem Krapfenstecher mittlerer Größe aus, bestreicht den Rand dieser ausgestochenen Blattel mit Eyerklar, legt das zweyte Blattel darauf, aber so, daß es nur die Hälfte des ersten bedeckt, dann legt man ein drittes Blattl auf dieselbe Art darauf, bis man einen Kranz davon hat, der so in die Rundung gelegt werden muß, daß er die in dem Innern der Schüssel gelegte obige Speiß zierlich umschließt.

96. Erdäpfel in der Milch.

Man kocht zehn bis zwölf Erdäpfel, schält und schneidet sie in dicke Scheiben, läßt indessen eine Hal-

be gute Milch siedend werden, gibt die Erdäpfel hinein, und läßt sie so lange sieden, bis sich die Milch eingekocht hat, doch dürfen sie keinem Teig ähnlich werden, sondern sie müßen bröklicht bleiben: dann bestreicht man eine blecherne flache Schüssel mit Butter, salzt die Erdäpfel ein wenig, gibt sie auf die Schüssel, oben einige Stücke Butter darauf, und läßt sie in dem Ofen schön lichtbraun backen, oder auch oben und unten Gluth geben; gibt sie dann mit der nämlichen Schüssel zur Tafel: selbe dürfen zwar nicht suppig, doch auch nicht zu trocken seyn.

97. Eyer Becherln.

Man kocht zwölf Eyer hart, schält sie, und schneidet oben und unten einen Deckel behutsam weg, hölschet die Dötter heraus, daß das Ey aber nicht breche. Die Dötter und abgeschnittenen Deckeln werden fein zusammengeschnitten, und eine in Milch geweichte Semmel ebenfalls dazu geschnitten: dann werden einige Krebsschweifeln, Krebsbutter, drey ganze Eyer samt etwas Salz in einem großen Mörser zusammengestossen, nimmt dann diese Fasch heraus, rühret sie mit sechs Löffel Milchrahm gut ab, füllt die Eyer damit, und macht ein Ragout auf folgende Art: man dünstet gewürfelt geschnittene Champignons mit grünen Petersilie, Krebsschweifeln, ein Stück von Gräten ausgelößten gekochten Fisch der besseren Gattung, etwas Muskatblühe, alles geschnitten zusammen im Krebsbutter; bestreichet eine Schüssel mit Krebsbutter, gibt dieses Ragout darauf,

stellt dann die Eyer zierlich hinein, gießt ein halbes Seitel Milchrahm darüber, bestreuet sie mit etwas Semmelbröseln, einigen Stückchen Krebsbutter, unten und oben Gluth, und bäckt sie schön.

98. Eyer mit Erdäpfeln.

Man kochet Erdäpfel nach Belieben, schneidet sie spaltenweis, so viele Erdäpfel sind, eben so viele Eyer müssen hart gekocht und ebenfalls spaltenweis geschnitten werden; gibt dann auf eine Schüssel einige Stückchen Butter, einige Löffelvoll Milchrahm, legt dann eine Lage Erdäpfel und sodann eine Lage Eyer, salzet sie, gibt dann etwas Butter und Milchrahm darauf, dann abermals eine Lage Erdäpfel, dann Eyer, salzet sie, und gibt wieder Milchrahm und Butter, und so fährt man fort, bis die Schüssel voll ist, die Erdäpfel müssen jedoch die lezte Lage formiren: ist dieses geschehen, so begießt man das Ganze stark mit Milchrahm, schneidet einige Stückchen Butter, darauf, bestreuet es mit feinen Semmelbröseln, gibt unten und oben Gluth, und läßt es schön gelblich ausbacken.

99. Eingerührte Eyer mit Spargel und Krebsschweiferln

Man schlägt zwölf Eyer in einem Topf, salzt und sprudelt sie durch einander; nimmt ein Büschel im Salzwasser abgekochten Spargel, schneidet ihn in länglichte Stückchen, lößet von zwanzig Krebsen die Schweiferl aus, schneidet jedes in der Mitte aus-

einander, und gibt es in die Eyer, etwas gestoßenen Pfeffer dazu, verrührt alles gut untereinander. Man läßt dann ein Stück Krebsbutter warm werden, gibt das Ganze hinein, rührt es öfters auf, zerklopft es in kleine Stücke. Wenn man es auf die Tafel gibt, so richtet man sie auf eine kleine runde Schüssel an, in der Mitte wird es hoch aufgerichtet, und rund um mit Krebsschweifeln belegt.

100. Eyer Flecken.

Man backt Amuletten oder die sogenannten Fridattenfleckeln; dann macht man von vier Eyern ein Eingerührtes, von fünfzehn Krebsen die ausgelößten Schweiferln und Scheeren, eine in Milch geweichte halbe Semmel, einige in Butter mit grünen Petersilie abgedünstete Champignons, dieses alles wird gröblich zusammengeschnitten; sodann wird ein Stück Krebsbutter abgetrieben, einige Löffel Milchrahm dazu gegeben, und das obige hineinverrühret. Man bestreichet dann die Amuletten damit, legt sie auf eine Schüssel, einige Löffel Milchrahm und etwas Butter darüber, unten und oben Gluth, und laßt sie aufsieden.

101. Gebackene Eyer.

Man nimmt Eyer nach Belieben, kocht sie hart, schneidet unten ein Stückchen davon weg, so, daß sie auf der Schüssel stehen bleiben; von den obern Theil schneidet man den Deckel ab, hölscht die Dötter aus den Eyern, und stosset sie in einem Mör-

fer fein zusammen; treibt dann ein Stück Butter ab, gibt klein geschnittenen grünen Petersilie, einige klein geschnittene Sardellen zu den gestoßenen Eyern, einige Löffelvoll Milchrahm, eine Handvoll Semmelbröseln, Salz und etwas gestossenen Pfeffer dazu, dieses alles wohl verrührt; füllt dann die Eyer damit, tunkt dann die gefülten Eyer in aufgeschlagene Eyer ein; wickelt sie in halb Semmelbröseln und halb Mehl, backt sie aus dem Schmalz, macht eine kleine Soß von Limonienſaft, Sardellen, grünen Petersilie und Schnittlauch, welches alles in eine dünne gelblichte Einbrenn kömmt, und mit Erbsenwasser aufgelassen wird; einige Löffelvoll Milchrahm dazu gegeben, und läßt das Ganze zu einer recht kleinen Soße einkochen; dann gibt man die Eyer auf eine Schüssel, gießt die Soße darauf, so ist es fertig.

102. Gefüllte Eyer.

Man kocht sechs Eyer hart, schneidet sie nach der Länge auseinander, nimmt die Dötter heraus, stößt sie in einem Mörser fein zusammen; eine abgeriebene in Milch geweichte halbe Semmel, ein Stückchen Butter in der Größe eines halben Eyes wird abgetrieben, hiezu gibt man klein geschnittenen grünen Petersilie, die gestoßenen Eyer, etwas Salz und gestoßenen Pfeffer, nebst der geweichten Semmel, drey bis vier Löffelvoll Milchrahm, alles gut verrührt, füllt man das Weisse von den Eyern damit; gibt in eine Schüssel kleine Stückchen Butter, stellt

die Eyer hinein, oben Milchrahm darüber, dann wieder einige Stückchen Butter darauf, unten und oben Gluth, und läßt sie schön bräunlicht ausbacken.

103. Gesezte Eyer.

Man bestreicht eine Schüssel mit Butter, gibt sechs Löffel voll Milchrahm darauf, schlägt zwölf Eyer hinein, gibt acht, daß sie ganz bleiben; dann nimmt man sechs gut ausgewässerte Sardellen, putzt und lößet sie von den Gräten aus, schneidet sie in länglichte Stücke, und legt sie zwischen die Eyer, auch schneidet man von den sauern Gurken länglichte Blätter, und belegt die Eyer am Rande der Schüssel mit selben, damit sie einen grünen Kranz bilden: gibt unten und oben Gluth, daß sie zwar auskochen, aber ja nicht hart werden.

104. Gestürzte Eyer.

Es werden sechs Eyer hart gekocht, und in der Mitte von einander geschnitten, dann nimmt man klein geschnittene Krebsschweiferln, eine in Milch geweichte abgeriebene Semmel, gibt alles in dem Mörser, ein ganzes Ey, drey Löffelvoll Milchrahm, etwas Salz, ein kleines Stück Krebsbutter, dieses alles stoßt man fein zusammen; bestreicht dann eine Schüssel mit Krebsbutter, gibt die Hälfte von dieser Fasch darauf; dann macht man ein Ragout von klein gezupften Hechten, länglicht geschnittenen Krebsschweiferln, etwas Champignons die mit ein wenig grünen Petersilie und grünen Erbsen in Butter

abgedünstet werden müssen; dann gibt man auch die Krebsschweiferln und den Hechten dazu, läßt alles zusammen dünsten: würzt es mit Salz und etwas Pfeffer, und füllt die Eyer damit; legt die gefüllten Eyer auf die Schüssel, gibt die andere Hälfte der Fasch darüber, einige Löffel Milchrahm, etwas Krebsbutter, ein wenig feine Semmelbröseln darauf; oben und unten Gluth und läßt es dann aufsieden.

105. Holländische Eyer.

Mann kocht sieben Eyer hart, schneidet sie in der Mitte der Länge nach aus einander, wässert einen großen Häring gut aus, ziehet die Haut davon ab, schneidet ihn in kleine Stückchen, so auch von einem Karpfen die Milch, und bäckt beides aus dem Schmalze, bestreichet eine Schüssel mit Butter, gibt fünf Löffelvoll Milchrahm darauf, legt die Eyer in schöner Ordnung auf die Schüssel, neben jedem Eyer ein Stück Häring und ausgebackene Karpfen Milch, und fährt so fort bis der Boden der Schüssel ganz damit bedeckt ist. Ueber die Eyer gibt man einige Löffelvoll Milchrahm, und etwas klein gehackten grünen Petersilie, unten und oben Gluth und läßt den Milchrahm verkochen.

106. Eyer Pfanzel.

Wenn zehn Eyer hart gekocht sind, so schneidet man sie klein zusammen, treibt ein Stück Butter in

der Größe eines Eyes schön pflaumig ab, nimmt eine in Milch geweichte Semmel, etwas grünen Petersilie, schneidet alles klein zusammen, und gibt es in dem Butter; dann rühret man zwey ganze Eyer und zwey Dötter hinein, ein halbes Seitel Milchrahm, nebst ein wenig Salz und gestoßenen Pfeffer; bestreicht ein Kastrol mit Butter, gibt das Gerührte hinein, und bäckt es schön aus; ist es ausgebacken, so stürzet man es auf eine Schüssel heraus, und gibt es zur Tafel.

107. Eyer mit Ragout.

Man kocht ein Stück Hechten im Salzwasser ab, lößet die Gräten heraus, und zupft ihn in Stücke; dann werden Krebsschweiferln, etwas Champignons, auch ein wenig Spargel, der bevor im Salzwasser abgekocht wird, in Stückchen geschnitten im Butter abgedünstet, und etwas Mehl darauf gestäubt; gibt dann auf eine Schüssel einige Löffel Milchrahm, und das Ragout darauf; die Eyer werden in ein siedendes Wasser, welches gesalzen sein muß, eingeschlagen, und nur so lange gekocht, bis sie sich zusammen schließen, aber ja nicht hart werden, dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, und legt sie auf das Ragout, welches vorher mit dem Milchrahm etwas aufsieden muß, und gibt sie auf dieser Schüssel zur Tafel.

108. Rolladen von Eyern.

Man nimmt einen guten Theil Champignons, schneidet sie gröblich zusammen, läßt ein Stück But-

ter warm werden, gibt die Champignons hinein, salzet sie, etwas geschnittenen grünen Petersilie und gestoßenen Pfeffer dazu; läßt das Ganze dünsten, bis sie ihre Soße eingedünstet haben; dann gibt man eine Handvoll feine Semmelbröseln und einige Löffelvoll Milchrahm dazu und läßt es wieder dünsten: dann schlägt man zehn bis zwölf Eyer in einem Topf, salzt und sprudelt sie, läßt in einer Amulettenpfanne ein wenig Butter heiß werden, gibt einen kleinen Theil der Eyer hinein, läßt sie in dieser Pfanne auseinanderlaufen, daß sie die Gestalt der Amuletten bekommen: wälzt sie sodann auf die andere Seite, stürzt sie schnell heraus, und fährt so fort, bis sie alle gebacken sind; füllt sie mit den Champignons, rollt sie zusammen, dann bestreicht man eine Schüssel mit Butter, gibt einige Löffelvoll Milchrahm darauf, legt die Rolladen hinein, und läßt sie ein wenig aufkochen, so sind sie fertig.

109. Verlohrne Eyer in Sauerampfen Soße.

Man schneidet die Sauerampfen klein zusammen, läßt ein Stück Butter warm werden, gibt die Sauerampfen hinein, und läßt sie dünsten; ist der Saft eingedünstet, so staubt man etwas Mehl daran, und läßt sie wieder dünsten, salzet sie, gibt einige Löffel Milchrahm hinein, und läßt sie gut verkochen: dann nimmt man in ein Kastrol einen Theil weissen Essig und drey Theile Wasser, etwas Salz und läßt es aufkochen, schlägt Eyer nach Belieben hinein, nur gebe man acht, daß sie ganz bleiben und nicht hart

werden; gibt dann die Sauerampfen Soß auf die Schüssel, nimmt die Eyer mit einem Schaumlöffel aus dem Kastrol, legt sie mit Vorsicht auf die Soß, daß die Eyer schön ganz bleiben.

110. Gefüllte Schnecken.

Man nimmt schöne große Schnecken, kocht sie und lößet sie aus ihren Häuschen, salzet die Schnecken ein, und läßt sie eine Weile im Salz liegen: wäscht dann die Häuschen rein aus, putzt die Schnecken von ihrem Schleim, und schneidet die Schweifchen ab; nimmt dann grünen Petersilie, einen Theil Sardellen, die man vorhero auswaschen und putzen muß, etwas Limonienschalen, einen Theil der Schnecken, hacket alles klein zusammen, treibt dann ein Stück Butter ab, gibt das gehackte hinein, etwas Limonienſaft, auch eine kleine Handvoll feine Semmelbröseln dazu und verrührt alles wohl; füllt einen Theil davon in das Schneckenhaus, und die Hälfte eines Schneckens auch dazu hinein, dann wieder einen Theil der Fülle darauf, bis das Häuschen voll wird, gibt sie auf eine blecherne Schüssel, oben und unten Gluth, so sind sie fertig.

Zweite Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Von dem Rindfleische.

111. Boeuf à la Mode.

Man nimmt ein schönes Stück Fleisch, welches ohne Beine ist, spickt selbes durchaus mit einem Theil Schinken, und einem Theil Speck, beydes wird wie ein kleiner Finger in der Länge und Dicke geschnitten. Vorher schneidet man etwas grünen Petersilie, etwas Scharlotten, einige Champignons, ein Zeherl Knoblauch, klein zusammen; nimmt auch etwas Salz und Pfeffer dazu, und menget alles wohl durcheinander; wickelt die geschnittenen Stückchen Schinken und Speck damit ein, und spickt das bereitete Fleisch damit; legt es in ein Kastrol, welches aber nicht grösser seyn darf, als daß das Stück Fleisch bequem darinn lieget. In das Kastrol legt man zuerst einige Blätter Speck, Zwiebel und gelbe Rüben blattweise geschnitten, legt dann das Fleisch darauf, deckt es gut zu, und läßt es fünf, bis sechs Stunden in seiner eigenen Soße dünsten. Ist es zur Hälfte gedünstet, so gibt man einen Löffelvoll Slibowitz, und einen Schöpflöffelvoll Brühe darauf, läßt es so lange dünsten, bis das Fleisch weich genug ist, reiniget es dann von der Fette, so ist es fertig. Mann kann dieses Boeuf à la Mode auch kalt zur Tafel geben.

112. Boeuf a la Mode, auf eine andere Art.

Das Fleisch wird eben so wie Nro 111. durchaus mit in Kräutern eingewickelten Speck und Schinken bespickt, das Kastrol mit Speckblättern, Zwiebel und gelben Rüben belegt, etwas ganzen Pfeffer und Neugewürz dazu; das Fleisch darauf gelegt, und auf einem gelinden Kohlenfeuer fünf bis sechs Stunden gedünstet. Fängt es an weich zu werden, so gießt man ein halbes Seitel weißen Wein, und einen halben Schöpflöffelvoll Brühe darauf, und läßt es so lange kochen, bis es vollends weich ist; seiht dann die kleine Soße durch ein Sieb, und reiniget sie von der Fette. Wenn es zur Tafel gegeben wird, kann man es mit gedünsten Kohl garnieren.

113. Brustkernstück mit Kren überzogen.

Ein schönes Stück von Brustkern mit sechs bis sieben Pfunden, wird gehörig weich gesotten, aus der Suppe genohmen, und abgeseiht; sodann wird ein Mandelkren nach Nro 127, nur etwas dicker als man ihn zum Rindfleisch zu machen pflegt, gemacht, dann vier Eyerdötter darein gerührt, das Brustkernstück damit einen Finger dick überstrichen, sodann mit zerlassenen Butter übergossen, und mit feinen Semmelbröseln bestreuet. Man stellt es vor dem Anrichten eine halbe Stunde in dem Ofen, und läßt es schön Semmelfarb werden; dann wird es mit grünen Petersilie zierlich belegt, und zur Tafel gegeben.

114. Rindfleisch auf englische Art.

Man nimmt ein schönes Stück Fleisch von der Schale, salzet es ein, und spickt es durch und durch mit Speck, mit einer großen Spicknadel. Dann nimmt man Kuttelkraut, Rosmarin, Majoran, klein geschnittene Limonienschalen, einige Wachholderbeere, fein gestoßen, und mit den übrigen zusammen vermengt, das Fleisch gut damit eingerieben, in ein irdenes Geschirr gelegt, gut zugedeckt, und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag gibt man in ein Kastrol einen Theil weißen Wein, einen Theil Essig, und den dritten Theil Wasser; gibt Zwiebel, etwas Knoblauch, Sellerie, gelbe Rüben dazu, auch das Fleisch hinein, und läßt es zugedeckt mit einem Stück Schinkenfleisch, schön mürbe dünsten. Man muß aber nicht versäumen es mehrmahlen aufzuschütteln, damit es nicht anbrenne: ist es genug mürbe, so nimmt man das Fleisch heraus, läßt die Soße noch ein wenig eindünsten, staubt ein paar Löffel voll Mehl daran, und wenn dieses eine Weile verdünstet hat, so gibt man ein wenig Rindsuppe dazu, läßt es dann wieder aufkochen, gibt das Fleisch hinein, und bevor man es zur Tafel gibt, wird es auf die Schüssel gelegt und die kleine Soß darüber geseihet.

115. Gedämpftes Rindfleisch.

Man nimmt ein schönes Stück Rindfleisch, geselchte Zungen und Speck, die Zungen und der Speck werden länglicht geschnitten, das Fleisch damit gespickt, und

gesalzen; nimmt dann in eine Rein frische Kernfette, Zwiebel, gelbe Rüben, Peterstlwurzel, Sellerie, blätterweis geschnitten darauf, auch etwas Limonienschalen, ganzen Pfeffer, Kuttelkraut dazu, legt das Rindfleisch darauf, gibt auch eine halbe Wein, etwas Essig und Wasser daran, läßt es gut zugedeckt dünsten; wenn es weich genug ist, nimmt man das Fleisch heraus, schöpft die Fette rein davon ab, läßt das Wurzelwerk gut einkochen, und bevor es angerichtet wird, legt man das Fleisch in die Rein zurük, und läßt es noch etwas aufdünsten; gibt es dann auf die Schüssel, und paßirt einen Theil von der Soße durch ein Sieb darüber, den andern Theil der Soße gibt man in einer Schale zur Tafel.

116. Gedünstes Rindfleisch.

Das Rindfleisch wird wie gewöhnlich gekocht, sobald es anfängt weich zu werden, werden sechs bis acht Speckblätter, ein ganzer Zwiebel und gelbe Rüben, blätterweiß geschnitten, in eine Rein gelegt, und das Rindfleisch darauf gegeben, deckt es dann zu, und läßt es langsam dünsten; gibt von Zeit zu Zeit eine gute Brühe darauf, damit es sich nicht anbrenne, kehrt es auf alle Seiten um, damit es sich schön bräunet. Man nimmt dann einige junge Kohlrabi, große gelbe Rüben, nimmt ein Aushöhl-Eisen, wie man sie zu den Kohlrabi zu nehmen pflegt, welche gefüllt werden müßen, macht lauter kleine Kügelchen damit, gibt in ein Kastrol ein Stück Butter, läßt ihn heiß werden, ein Stück Zucker darein, so-

bald selber zerflossen ist, gibt man die Rüben und Kohlrabi dazu, läßt sie weich dünsten; damit sie aber nicht braun werden, gibt man öfters Brühe daran. Vor dem Anrichten reiniget man die kleine Soße von der Fette, seihet sie durch ein Sieb, legt die gedünsten Kohlrabi und Rüben wie einen Reif um die Schüssel, das Fleisch in die Mitte hinein, die Soße darüber, so ist es fertig. Will man es mit Erdäpfel geben, so wird das Fleisch eben so behandelt, nur kann man noch einige Stücke Schinken in Blättern geschnitten, dazu geben, kleine Erdäpfel kochen, schälen und dünsten, und das Fleisch damit garniren.

117. Gedünstes Rindfleisch mit Gurken Soß.

Es wird ein schönes Schwanzstück genohmen, solches in eine Rein gelegt, gibt einen Theil weissen Essig und drey Theile Wasser daran, es darf aber nicht höher als bis zur Hälfte des Fleisches reichen, dann gibt man auch einige Gewürznägerln, Muskatblühe, Kuttelkraut, Lorbeerblätter, einen ganzen spanischen Zwiebel, und Limonienschalen hinein, salzet es, und läßt es schön weich dünsten: gibt es dann in ein Kastrol, einige Löffel voll von dem Sud hinein, oben einen guten Theil Milchrahm darüber, bestreuet es mit Semmelbrößeln, gibt unten und oben Gluth, damit es schön bräunlicht wird. Die Gurkensoß dazu wird auf folgende Art bereitet: Man nimmt etwas Butter, röstet etwas Mehl schön gelbbraun, hackt Scharlotten oder Zwiebel klein zusammen, gibt sie in

das geröstete Mehl, gießt etwas gute Brühe und Wein darauf, gibt auch klein geschnittene Limonienschalen und Kapern dazu, und läßt es eine kleine Weile dünsten; zulezt schneidet man gleich große eingemachte Gurken nach der Länge in Blättern, gibt selbe nebst etwas Milchrahm auch hinein; sollte es nicht hinlänglich Säure haben, so kann man etwas Limonisaft dazu geben; bevor man es zur Tafel gibt, richtet man die Soße auf eine Schüssel, gibt das Fleisch darauf, so ist es fertig.

118. Rindfleisch in Papilotten.

Man nimmt vier Pfund Rostbratl, löst die Beine davon ab, klopft es recht gut, gibt es in eine Rein, gießt zwey Schöpflöffel voll Brühe darauf, und läßt es so lange dünsten, bis die Brühe ganz eingedünstet ist; nimmt dann grünen Petersilie, etwas Schnittlauch, achtzehn bis zwanzig Champignons, alles fein geschnitten, ein Stück Butter, nebst etwas gestoßenen Pfeffer und Salz, vermengt alles gut durch einander; bestreicht die Rostbratel Schnitzen damit, legt es auf weißes dazu geschnittenes Papier, welches man in Franzen schneidet und legt es zusammen; dann wird ein anderes Papier mit Butter bestrichen, auf den Rost gelegt, die eingewickelten Papilotten darauf, und auf gelinden Kohlenfeuer gebraten; doch muß man nicht unterlassen, es auf alle Seiten umzukehren, wenn es dann vollkommen ausgebraten ist, werden die Papilotten sammt dem Papier auf die Tafel gegeben.

119. Rindfleisch mit Weichsel oder Himbeer Glaß.

Man nimmt ein mageres Stück Rindfleisch von der Schale, siedet selbes gehörig weich, macht in einem Kastrol ein Stück Butter heiß, gibt einige Stücke Zucker hinein, läßt ihn schön bräunlicht werden, auch eine Handvoll geschnittenen Zwiebel darein, nnd läßt ihn in dem Zucker ganz weich dünsten, gibt dann das Rindfleisch hinein, läßt es unzugedeckt auf jeder Seite braun werden; gibt dann ein wenig Glaß oder braune Suppe daran, und läßt dieses einkochen. Vor dem Anrichten gibt man ein paar Eßlöffel voll Himbeere oder Weichselsaft daran, läßt es unter öftern Umwenden ganz kurz einkochen, und sieht darauf, daß es auf beiden Seiten eine schöne Glaß bekömmt.

120. Rindfleisch braun zu machen.

Das Rindfleisch wird wie gewöhnlich weich gekocht, dann gibt man in ein Kastrol ein Stück Zucker mit etwas Wein, und läßt den Zucker so lange sieden, bis er Kastanienbraun wird; nimmt dann das Fleisch aus dem Topfe, trocknet es gut ab, legt es in den gebräunten Zucker, und läßt es so auf allen Seiten schön braun werden; gibt ein wenig Rindsuppe daran, wie auch ein kleines in Mehl eingewickeltes Stück Butter, geschnittene Limonienschalen, und läßt die Soße eindünsten; dann richtet man das Fleisch in

eine Schüssel, nimmt die Fette rein weg, und seihet die kleine Soße durch ein Sieb darüber.

Zweyte Abtheilung.

Zweyter Abschnitt.

Von den Soßen.

121. Aepfel Soß.

Man nimmt zwey oder drey mürbe säuerliche Aepfel, schält und schneidet sie in dünne Blätter, läßt sie dann in einem Löffelvoll Abschöpffette weich dünsten, staubt einen Löffelvoll Mehl daran, läßt es anlaufen, gibt einen Schöpflöffelvoll Brühe dazu, von einer halben Limonie die länglicht geschnittene Schale, etwas Limoniensaft, so viel Zucker, daß es hinlängliche Süße erhält; zuletzt gibt man noch zwey Löffelvoll Milchrahm dazu, läßt es noch ein wenig aufsieden, so ist die Soße fertig.

122. Champignons Soß.

Man schält sechs bis sieben schöne Champignons, hölscht das innere davon aus, schneidet das übrige dann blätterweis, wornach sie mit etwas klein gehackten grünen Petersilie im Butter gedünstet werden, hierauf etwas Mehl gestaubt, und wenn selbes hinlänglich verdünstet ist, gibt man einen Schöpflöffelvoll gute Brühe darauf, zulezt noch drey bis

vier Löffelvoll Milchrahm dazu, und läßt es noch ein wenig aufsieden.

123. Gurken Soß.

Hiezu werden frische Gurken geschält und Messerrückendick in Spalten geschnitten, in einem Kastrol mit Butter gedünstet, etwas Mehl daran gestaubt, und wenn es verdünstet hat, gibt man so viel Brühe darauf als nöthig ist, auch länglicht geschnittene Limonienschalen, Pfeffer, von einer halben Limonie den Saft, und zulezt zwey bis drey Löffelvoll Milchrahm dazu; oder man schneidet die Gurken auf obige Art, übersiedet sie mit Rindsuppe, macht eine kleine gelblichte Butter Einbrenn, läßt ein wenig klein geschnittenen Zwiebel darin anlaufen, gibt die Gurken sammt der Brühe hinein, etwas Limonienschalen, Limoniensaft oder etwas weissen Weinessig dazu, zulezt gibt man auch zwey bis drey Löffelvoll Milchrahm hinein, nur ist hier zu beobachten, daß sich die Gurken so wenig wie möglich verkochen dürfen.

124. Italienische Soß.

Man kocht drey Eyer hart, das Weiße davon wird klein zusammen geschnitten, und drey frische Sardellen oder ein Häring, welche vorhero von Salz gereinigt und gewaschen sein müssen, in Würfel geschnitten; dann treibt man die harten Eyerdötter mit feinen Oel gut ab, gibt zwey Eßlöffelvoll klein geschnittenen Schnittlauch nebst den obigen dazu,

verdünnet es mit weissen Essig und menget alles wohl durcheinander.

125. Kapern Soß.

Man nimmt ein paar Löffelvoll Mehl, ein Stück Butter oder ein anderes Fett, stellt es auf die Gluth und läßt es gelblicht werden; dann gibt man ein wenig klein geschnittenen Zwiebel darein, läßt ihn etwas anlaufen, und ein Seitel Milchrahm und vier Loth Kapern dazu; wenn es zu dick seyn sollte, wird ein klein wenig Brühe dazu gegeben. Will man diese Soß über gebratenen Hasen oder Kalbsschlegel geben, so mengt man die Soß von den Braten oder Gedünsten dazu, läßt sie gut verkochen, und gibt sie bey dem Anrichten darüber. Man kann sie mit Limoniensaft oder Weineßig säuern, Pfeffer und Limonienschalen nach Belieben hineingeben.

126. Limonien Soß.

Es wird eine gelblichte Einbrenn gemacht, etwas klein geschnittener Zwiebel hineingegeben, wenn es etwas angelofen ist, gibt man so viel Brühe darauf daß es die rechte Dicke bekömmt, schneidet dann von einer Limonie die Schalen schön länglicht, gibt dann den Saft dazu, läßt sie gut versieden, zulezt einen Löffelvoll guten Milchrahm hinein, so ist die Soß fertig.

127. Mandel Kren.

Man nimmt ein Seitel guten Milchrahm, einen kleinen Löffelvoll Mehl, rührt es gut mit einander

ab, gibt einen kleinen Schöpflöffelvoll Brühe darauf, stößt eine Handvoll geschwelte Mandeln, gibt sie sammt ein Stück Zucker in die Soße, zuletzt etwas geriebenen Kren dazu, so ist es fertig.

128. Paradies Aepfel Soß.

Die Paradies Aepfel werden rein gewaschen und in Spalten geschnitten, man legt sie sammt einem Stück Butter in eine Rein, und läßt sie auf starker Gluth ganz weich zusammen dünsten, dann staubt man ein paar Löffelvoll Mehl daran, läßt es abermals etwas dünsten, gießt einen Löffelvoll Brühe und ein halbes Seitel weissen Wein daran, gibt ein Stückchen Zucker dazu, und läßt alles zusammen gut verkochen. Vor dem Anrichten wird es durch ein Sieb geschlagen, und dann mit Rindfleisch zur Tafel gegeben.

129. Paradies Aepfel Soß auf andere Art.

Man nimmt sechs oder sieben Paradies Aepfel, putzt und wäscht sie rein ab, zerschneidet jeden davon in mehrere Theile, gibt sie in ein Kastrol oder kleine Rein, ein halbes Happel Zwiebel dazu, und läßt sie recht weich zusammen dünsten; dann läßt man ein Stückchen Butter warm werden, gibt einen Löffelvoll Mehl darein, läßt es ein wenig anlaufen, schlägt dann die gedünsteten Paradies Aepfel durch ein Sieb, läßt die Einbrenn damit auf, und gibt, wenn es zu dick sein sollte, etwas Brühe dazu, legt noch ein Stück Zucker und einen Löffelvoll Milchrahm hinein.

130. Quitten Soß.

Es werden zwey große reife Quitten weich gekocht, dann geschällt und auf den Reibeißen gerieben; dann ein halbes Seitel guten Milchrahm mit einen halben Löffelvoll Mehl gut abgerührt, ein Schöpflöffelvoll Brühe darauf gegeben, und wenn es eine Viertelstunde verkocht hat, die geriebenen Quitten dazu, wie auch so viel Zucker, daß es süß genug ist.

131. Rothe Rüben Soß.

Man nimmt ein Seitel Milchrahm, einen Kochlöffelvoll Mehl, rührt es gut ab, gibt einen Theil Rindsuppe, den andern Theil rothen Rüben Essig, dann ein Stück Zucker daran, schneidet die eingemachten rothen Rüben in Würfeln oder länglichten Stückchen, gibt sie kurz vor dem Anrichten hinein, läßt sie nur ein paar Sud aufthun, so ist sie fertig. Diese Soß darf durchaus nicht lange kochen, weil sie sonst ihre schöne Farbe verlieret.

132: Sardellen Soß.

Es werden vier Loth Sardellen von der Haut gereiniget, gewaschen und von den Gräten abgelöset, etwas grüner Petersilie mit ein wenig Zwiebel sammt den Sardellen klein geschnitten; macht dann eine gelbe Einbrenn, gibt das Geschnittene hinein, läßt es damit anlaufen, füllt es dann mit ein paar Löffelvoll guter Brühe auf, gibt etwas gestoßenen Pfeffer

dazu

dazu, zuletzt zwey Löffelvoll Milchrahm. Man kann sie auch mit Limonienſaft ſäuern, und etwas Limonienſchalen dazu geben.

133. Saurampfen Soß.

Man nimmt zwey Handvoll Saurampfen, putzt, wäſcht ſie, und ſchneidet ſie klein zuſammen; gibt dann ein Stückchen Butter in eine kleine Rein, läßt ihn warm werden, gibt die Saurampfen hinein, läßt ſie dünſten, ſtäubt dann einen Löffelvoll Mehl daran, und läßt es abermals etwas dünſten, gibt dann ſo viel Brühe darauf, daß es die rechte Dicke bekommt, zuletzt drey Löffelvoll Milchrahm dazu, und läßt ſelbes zuſammen noch ein wenig aufſieden.

134. Semmelkren.

Man läßt ein Stückchen Butter oder Abſchöpfſett warm werden, gibt ein klein wenig Mehl dazu, läßt es etwas anlaufen, dann eine Handvoll Semmelbröſeln dazu, und läßt ſie wieder einige Augenblicke mit dem Mehl röſten, dann wird ſo viel Brühe darauf gegeben, als nöthig iſt, die rechte Dicke zu erhalten; endlich wird der geriebene Kren ſammt etwas Zucker, zwey Löffelvoll Milchrahm, und ein klein wenig Safran dazu gegeben.

135. Kalte Senf Soß.

Man kocht vier Eyer hart, ſchneidet drey Sardellen, welche vorher von der Haut und den Gräten

gereiniget worden, etwas Zwiebel, grünen Peterſilie, ſchneidet dieſes alles ſammt den Eyern recht klein zuſammen, gibt ſie in die Aſſiette, und macht es mit Senf, Zucker und weiſſen Eſſig nach Belieben an.

136 Gedünſte Zwiebel Soß.

Man nimmt ſechs bis ſieben Happel Zwiebel, ſchneidet ſolchen fein Blätterweis, gibt dann einen Löffelvoll Fett in eine kleine Rein, läßt ihn heiß werden, wie auch ein Stück Zucker dazu, und wenn es ſchön gelbbraun gebräunt iſt, gibt man den fein geſchnittenen Zwiebel darein, und läßt ihn ſo lange dünſten, bis er eine ſchöne braune Farbe erhalten hat; dann ſtäubt man einen Kochlöffelvoll Mehl daran, läßt es gut verdünſten; gibt dann ſoviel Brühe darauf, daß es die rechte Dicke bekommt, wie auch einen Löffelvoll weißen Eſſig, zwey oder drey Gewürznägerln, u. länglicht geſchnittene Limonienſchalen dazu, läßt dieſes alles zuſammen gut verſieden; bevor man ſie zur Tafel gibt, reinigt man ſie von der Fette.

Zweyte Abtheilung.

Dritter Abſchnitt.

Von den Zugemüßen.

137. Artiſchocken mit grünen Erbſen.

Die Artiſchocken werden im Salzwaſſer abgeſotten, das innere rein herausgenohmen: dann dünſtet man

grüne Erbsen mit Butter und grünen Petersilie, macht dann eine kleine Buttersoß, schneidet etwas überbratenes Kalbfleisch in kleine Würfel, gibt etwas von der Buttersoß dazu, wie auch die grünen Erbsen, etwas Muskatblühe, ein wenig gestoßenen Pfeffer und einen Löffelvoll Milchrahm hinein, füllt die Artischocken damit, legt sie in die übrige Buttersoß, läßt sie gut damit aufkochen, dann sind sie fertig: garniren kann man sie mit gebackener Gansleber.

138. Grüne Erbsen.

Man gibt ein Stück Butter in eine Rein, läßt ihn warm werden, etwas klein geschnittenen grünen Petersilie und die ausgeklaubten rein gewaschenen Erbsen dazu, läßt es zusammen langsam dünsten, rührt sie öfters auf, damit sie nicht braun werden, staubt dann etwas Mehl darauf; wenn das Mehl verdünstet hat, gibt man etwas Brühe darauf, einen Löffelvoll Milchrahm und ein Stück Zucker dazu. Man kann sie mit faschirten Würsteln garniren. Die Zubereitung der Würstel ist folgende: Man nimmt ein Stück Kalbfleisch, auch etwas von gebratenen Geflügel, eine halbe im Milch geweichte Semmel, ein klein wenig Zwiebel, grünen Petersilie, dies alles klein geschnitten, etwas Pfeffer, Salz, und Muskatblühe, gibt dies in einem Weidling, einen Löffelvoll Milchrahm und zwey Eyerdötter dazu, verrührt alles gut durcheinander, gibt es auf ein mit Mehl bestaubtes Bret, macht kleine Würstel davon, tunkt sie in ein abgeschlagenes Ey, wickelt sie in halb

Semmelbröfel und halb Mehl ein, und backt sie schön braun gelb aus dem Schmalz.

139. Gefüllte Erdäpfel.

Man nimmt gute Erdäpfel, kocht und schälet sie, und läßt sie auskühlen. Dann schneidet man ein Stückchen davon ab, daß sie auf der Schüssel stehen bleiben, von oben auch einen Deckel herab, höllscht dann die Erdäpfel behutsam aus; nimmt ein Stück Kalbfleisch, schneidet es klein gewürfelt zusammen, macht dann eine kleine Buttersoß, gibt das Kalbfleisch hinein, auch Spargel und Krebsschweiferln geschnitten, etwas gestoßenen Pfeffer, u. Muskatblühe dazu, läßt alles zusammen gut versieden, so zwar, daß von der Soße gar nichts zu sehen ist; füllt die Erdäpfel damit, gibt den Deckel wieder darauf, richtet sie auf eine Schüssel gibt Milchrahm und Butter darauf, unten und oben Gluth, und läßt sie so lange darauf, bis sie eine schöne gelbe Farbe haben. Garniren kann man sie mit Bratwürste.

140. Erdäpfel mit kälbernen Beischel.

Die Erdäpfel werden gekocht, geschält, und Blätterweis geschnitten, das kälberne Beischel ebenfalls weich gekocht, und gröblich zusammen geschnitten; etwas grünen Petersilie, ein kleines Happel Zwiebel, sieben bis neun Sardellen, welche gewaschen, und von denen Gräten gelößt werden müssen, alles klein geschnitten; läßt dann ein Stück Butter warm werden, gibt das Obige alles hinein, etwas Salz und

gestoßenen Pfeffer dazu, läßt es gut zusammen dünsten, gibt dann auf eine Schüssel einige Löffelvoll Milchrahm, einige Stückchen Butter, legt eine Reihe von denen Erdäpfeln, salzet sie, gibt wieder etwas Milchrahm und Butter darauf, dann eine Lage von dem Beischel, und wieder etwas Milchrahm, dann wieder Erdäpfeln und so fort bis man alles auf der Schüssel hat. Ganz oben auf, gibt man Milchrahm und Butter, und zieret es mit länglicht geschnittenen Sardellen, gibt oben und unten Gluth, und bäckt sie schön gelb.

141. Erdäpfel mit Rostbraten.

Mann nimmt zwey Pfund schönes Rostbratel schneidet die Beine davon weg, klopfet und salzet es, und läßt es so eine halbe Stunde stehen. Dann gibt man in eine Rein etwas Fett, ein Happel Zwiebel klein geschnitten auch hinein, das Rostbratel dazu, und läßt es zusammen so lange dünsten, bis es weich ist; doch muß man nicht unterlassen das Rostbratel mehrmalen umzukehren. Ist es weich genug, so nimmt man es heraus und schneidet es in gleiche länglichte Stücke; gibt es dann wieder in die Rein, ein halbes Seitel guten Milchrahm dazu, und läßt es noch eine kleine Weile dünsten. Dann nimmt man die gekochten Erdäpfel, schneidet sie Blätterweis, bestreicht die Schüssel mit Butter oder anderen Fett, gibt etwas Milchrahm darauf, dann eine Lage Erdäpfel, salzet sie, dann eine Lage von dem gedünsten Rostbraten, und den mitgedünsten Zwiebel, und so fort, bis alles

Lageweis darinen ist; zuletzt gibt man Milchrahm und einige Stückchen Butter darauf, bestreuet es mit Semmelbröseln, gibt oben und unten Gluth, und läßt es schön gelb backen.

142. Endivien Salat in einer Buttersoß.

Hiezu nimmt man schönen gelben Endiviensalat, putzet die grünen Blätter davon weg, theilet jede Staude in vier Theile, wäscht ihn mehrmals gut aus, kochet ihn im Salzwasser ab, doch darf selber nicht zu weich werden; seihet das Wasser davon weg, bestreicht dann eine Schüssel mit Butter, gibt vier bis fünf Löffelvoll Milchrahm darauf, richtet eine Lage von den Salat zierlich darauf, dann wieder Milchrahm und Butter, abermals Salat und so fort bis man genug hat: zuletzt wieder Milchrahm und mehrere kleine Stückchen Butter darauf, bestreuet es mit feine Semmelbröseln, gibt oben und unten Gluth, und läßt ihn so gut aufkochen: garnirt ihn mit kälbernen Karbonadeln.

143. Grüne Fisolen.

Man nimmt junge grüne Fisolen, putzt und schneidet sie Blätterweis, brennt sie mit siedenden Wasser ab, und läßt sie eine Weile stehen; dann läßt man zwey Löffelvoll Fett heiß werden, gibt einen guten Theil grünen Peterstilie und ein wenig Knoblauch klein geschnitten hinein, dann die Fisolen wenn sie gut abgesiehen sind, dazu; und läßt sie unter mehrmaligen Aufrühren weich dünsten, dann

gibt man etwas Mehl daran, läßt es damit noch ein wenig dünsten, füllt dann etwas gute Brühe und fünf bis sechs Löffelvoll Milchram darein; garnirt sie endlich mit schweinernen Karbonadeln.

144. Hospot zu machen.

Man schneidet recht zierlich Kohlrabi, gelbe Rüben, Artischocken, Scherrüben und Kohl, dünstet ein jedes für sich weich mit etwas Butter, dann staubt man auf jedes etwas Mehl, und gibt dann ein klein wenig Brühe darauf, schüttelt es gut auf, damit es nicht zerfallen möge; dann bestreicht man einen Model mit Gänsefett, belegt den Boden davon mit dünnen Speckblatteln, gibt dann eine Lage Kohl und eine Lage gesottene Bökelzungen in dünne Spalten geschnitten darauf, dann wieder eine Lage von den gedünsten Kohlrabi, dann wieder eine Lage Zungen, sodan eine Lage gelbe Rüben, wornach abermals Zungen, dann die Artischocken, wieder Zungen, und endlich die Scherrüben folgen: sezt den Model eine Viertelstunde in dem Dunst, stürzt es auf eine Schüssel, belegt den Rand davon mit schön geschnittenen Schinken, und gibt es geschwind zur Tafel; der Speck von oben muß weggenohmen werden.

145. Kauly in der Butterſoß.

Der Kauly wird rein geputzt; wenn die Rosen gros sind, so werden sie in vier Theile zerschnitten, und im Salzwasser gekocht; man läßt dann ein Stück Butter warm werden, gibt zwey bis drey Löf-

felvoll Mehl hinein, läßt es ein wenig anlaufen, füllt es mit guter Brühe auf, gibt zwey bis drey Löffelvoll Milchrahm hinein, wie auch ein wenig fein gestoßene Muskatblühe: gibt dann den Kauly in die Soß, läßt ihn eine Weile versieden, so ist er fertig. Beim Anrichten ist darauf zu sehen, daß sich die Rosen schön zeigen; man kann sie mit gebackenen Hendeln, oder Fröschkarbonadeln garniren.

146. Blauen Kohl mit Kastanien.

Der blaue Kohl wird rein gewaschen, und zweymahl mit siedenden Wasser gut abgebrühet, weich gekocht, und abgesiehen; dann macht man eine gelb braune Einbrenn, gibt den Kohl der vorher mit dem Schneidmesser klein geschnitten werden muß, hinein, und läßt ihn mit der Einbrenn eine Weile dünsten, gibt so dann zwey Schöpflöffelvoll gute Brühe darauf, etwas Pfeffer, Salz, und ein Stück Zucker, wie auch zwey Löffelvoll Milchrahm dazu; läßt ihn noch eine Stunde dünsten, gibt zuletzt gebratene Kastanien, so viel man will hinein, richtet selbe bei dem Anrichten zierlich auf die Schüssel, und belegt den Kohl mit Bratwürsten.

147. Gebackener Kohl.

Man nimmt einen schönen festen Kohl, siedet ihn im Salzwasser, seihet ihn wenn er weich gesotten ist, ab, und läßt ihn auskühlen; dann schneidet man jeden Kopf auf vier gleiche Theile auseinander, schlägt zwey Eyer gut ab, tunket den Kohl hin-

ein, wickelt ihn in halb Semmelbröseln und halb Mehl, und bäckt ihn schön gelb aus dem Schmalze. Dann gibt man auf eine Schüssel kleine Stückchen Butter, legt den gebackenen Kohl darauf, dann oben einen guten Theil Milchrahm, und wieder etwas Butter, gibt unten und oben Gluth, und läßt es eine kleine halbe Stunde aufkochen. Wenn es zur Tafel gegeben wird, garnirt man es mit Hirnpafesen; diese machet man wie hier folget: Nachdem das Hirn abgesotten ist, lößet man das Häutchen rein davon weg, schneidet einige Scharlotten, wie auch grünen Petersilie klein zusammen, gibt in ein Kastrol etwas Butter, läßt ihn warm werden, gibt dann das Hirn, die Scharlotten sammt grünen Petersilie, Salz, gestoßenen Pfeffer, und wenn man will, etwas geriebene Muskatnuß dazu, rühret es gut durch einander, und läßt es ein wenig auf dem Feuer anlaufen; gibt zuletzt einen Eyerdotter daran, verrührt ihn gut mit dem übrigen, und nimmt es sogleich von dem Feuer weg. Unterdessen schneidet man zwey Semmeln in halb fingerdicke Schnitten auf, schneidet selbe gleich rund oder viereckicht, streicht auf die eine von dem Hirn Messerücken dick darauf, und bedeckt sie mit einer zweyten Schnitte, und macht so fort, bis man so viel hat als man braucht; Diese gefüllten Schnitten taucht man schnell in Milch ein, und legt sie auf eine Schüssel, schlägt dann zwey oder drey Eyer gut ab, tunket die Pafesen darein, bestreut sie mit feinen Semmelbröseln, und bäckt sie schön gelb, aber nicht zu heiß.

148. Faschirter Kohl.

Man nimmt einen schönen Kohl, der aber noch jung und nicht groß seyn darf, putzet ihn, wäscht ihr rein aus, und kocht die Köpfe ganz im Salzwasser ab, seihet das Wasser davon weg, und legt ihn auf ein Sieb, damit das Wasser ganz davon abfließe. Die Fasch macht man auf folgende Art: Man schneidet ein kälbernes Schnitzel, etwas Speck, und eine in Milch geweichte Semmel, drückt selbe gut aus, nimmt auch etwas abgekochten Kohl, schneidet das ganze recht fein zusammen; treibt dann ein Stück Butter ab, gibt die geschnittene Fasch hinein, schlägt zwey ganze Eyer und zwey Dötter daran, gibt ein wenig Salz und gestoßenen Pfeffer dazu; nimmt den Kohl auf ein Bret, lößt die Blätter behutsam auseinander, und gibt die Fasch darauf, legt es wieder mit Blätter zu, formiret eine Kohlstaude daraus, wickelt es in Mehl ein; dann gibt man in eine Rein einige Blätter Speck, einige Schnitzel Schinken, legt den Kohl darauf, und setzt es auf gelindes Kohlenfeuer, gibt ein wenig Brühe darauf, damit sich der Kohl nicht anlege; schüttelt die Rein mehrmahlen auf, und wenn der Kohl weich genug und Zeit zum Anrichten ist, so richtet man ihn schön zierlich auf die Schüssel, seihet die Fette davon herab, gibt die Soße darüber; und belegt ihn mit gebackenen Kalbsfüssen. Auf dieselbe Art kann man auch den Endiviensalat faschiren.

149. Kohl mit Reis und Schinken.

Man nimmt schönen festen Kohl, wäscht ihn, und kocht ihn im Salzwasser; dann macht man eine gelblichte Einbrenn; schneidet etwas Zwiebel, ein Zeherl Knoblauch klein zusammen, gibt es in die Einbrenn, läßt es ein klein wenig anlaufen, dann den Kohl und etwas gestoßenen Pfeffer dazu, füllt etwas Brühe darauf, und läßt es so lange kochen, bis die Soße völlig eingesotten ist. Dann dünstet man einen Reis wie er Nro 79 zu finden ist, bestreicht ein Kastrol mit Gansfette, oder einem anderen Fett von einem Braten, schneidet vom weissen Papier eine Platte, daß sie ganz auf den Boden des Kastrols paßt, bestreicht das Papier mit derselben Fette: schneidet dann von einem Schinken dreyeckichte feine Schnitzeln, belegt den Boden des Kastrols damit, es muß aber so zusammen passen, daß auf den Boden nichts als die Schinken zu sehen sind. Man legt dann eine Lage Reis, dann eine Lage Kohl, und wieder Schinken, und so fort, bis das Kastroll voll ist; deckt es dann mit einem Deckel zu, und gibt es in dem Dunst. Nach einer halben Stunde stürzt man es behutsam auf die Schüssel, nimmt das Papier davon herab, und garnirt es mit schön geschnittenen geräucherten Kaiserfleisch.

150. Braun gedünste Kohlrabi.

Die Kohlrabi werden, nachdem sie rein geschält wurden, in gleiche Würfeln geschnitten, ein Stück Zucker im Butter oder andere Fett gebräunt; dann

gibt man die Kohlrabi hinein, und dünstet sie so lange, bis sie schön braun sind; stäubt dann etwas Mehl darauf, läßt es gut verdünsten, gibt so viel Brühe daran, daß es nicht zu suppig wird, und läßt sie damit verkochen; wenn man sie zur Tafel gibt, werden sie mit gebackenen Kalbsbrüseln garnirt; diese werden auf folgende Art bereitet; man nimmt schöne weisse Kalbsbrüseln so viel man braucht, blanschirt sie ein wenig ab, schneidet jedes davon in zwey oder drey Theile, salzet sie, tunkt sie in abgeschlagene Eyer ein, wickelt sie in feine Semmelbröseln, und backt sie schön resch und gelb aus dem Schmalze.

151. Gefüllte Kohlrabi.

Die jungen Kohlrabi werden im Salzwasser gekocht, bis sie zur Hälfte weich werden, dann schneidet man oben ein kleines Deckerl davon ab, hölschet sie gut aus, und füllt sie mit den folgenden Fasch: Man nimmt ein Stück gebratenes oder gedünstes Kalbfleisch, etwas von dem, aus den Kohlrabi herausgehölschten, eine halbe in Milch geweichte Semmel, etwas grünen Petersilie und Zwiebel in der Größe einer Haßelnuß, dieses alles schneidet man fein zusammen, auch kann man Krebsschweiferl oder grüne Erbsen dazu nehmen; gibt dieses alles in einem Weidling, ein ganzes Ey und zwey Eyerdötter darauf, zwei Löffelvoll Milchrahm, etwas gestoßenen Pfeffer, Salz und ein klein wenig Muskatblühe, alles wohl verrührt, füllt damit die Kohlrabi und legt dann das kleine Deckerl darauf. Es wird dann folgende But-

terfoß gemacht: Man läßt ein Stück Butter in einem Kastrol warm, jedoch nicht heiß werden, gibt dann zwey Löffelvoll Mehl hinein und läßt es ein wenig anlaufen, füllt es dann mit guter Brühe auf, gibt etwas gestoßene Muskatblühe dazu, auch zwey Löffelvoll Milchrahm, legt den Kohlrabi hinein; deckt einen Bogen weißes Papier auf das Kastrol, dann den eisernen Deckel darauf, gibt oben und unten ein wenig Gluth, läßt sie dann ganz langsam aufkochen, damit sie schön weiß bleiben. Will man sie aber braun gedünstet haben, so läßt man den Butter heiß werden, gibt einen grob gestoßenen Zucker hinein; wenn selber braun ist, dann auch die gefüllten Kohlrabi dazu, welche vorhero mit einen Faden zusammengebunden werden müssen, bräunet sie auf allen Seiten, nimmt sie dann heraus, gibt in das Kastrol einige Spalten Zwiebel und gelbe Rüben, staubt etwas Mehl daran, dann etwas Brühe darauf, und läßt es gut versieden; legt die Kohlrabi in ein anderes Kastrol, seihet die Soße darüber, setzt es auf die Gluth, und wenn sie aufgesotten sind, so werden sie auf die Schüssel gerichtet und gebackene Hendeln dazu gegeben.

152. Weißgedünste Kohlrabi.

Man nimmt junge Kohlrabi, schälet und schneidet sie in Messerrückendicke Spalten, sticht dann mit einem kleinen Ausstecher runde Blatteln davon aus, dünstet sie mit etwas klein geschnittenen grünen Petersilie, und Abschöpffett, gibt zuweilen etwas Brühe darauf, damit sie weich werden und doch weiß blei-

gen: dann werden zwey oder drey kleine Hendel rein geputzt und in Stücke geschnitten, ebenfalls mit Abschöpffett gedünstet, etwas Mehl darauf gestäubt, und wenn sie damit angelaufen sind, so gibt man so viel Brühe darauf, das es die gehörige Dicke bekömmt; ein wenig Muskatblühe und Safran dazu, läßt es so lange kochen, bis die Hendeln etwas weich sind, dann gibt man die Kohlrabi hinein, einen Löffelvoll guten Milchrahm dazu, und wenn alles weich gedünstet ist, so richtet man die Kohlrabi in die Mitte der Schüssel, und die Hendeln auf dem Rande derselben zierlich herum.

153. Linsen mit Rebhühuer.

Die Rebhühner werden rein geputzt, die Köpfe davon abgeschnitten, die Flügeln umgebogen, gesalzen und mit dünnen Speilen dressirt: dann nimmt man schöne große Linsen, kocht sie weich, doch müssen sie ganz bleiben und die Hülsen rein davon genommen werden; seihet dann das Wasser davon ab: gibt in eine Rein etwas Kapaunerfett oder das Fett von einem andern Braten, etwas klein geschnittenen Zwiebel darein, dann auch die Linsen, und dünstet sie damit. Die Rebhühner können gebraten oder gedünstet werden, mit Speck, Limonienschalen, etwas Limoniensaft, Zwiebel und etwas Wein; dann gibt man die kleine Soße von den Rebhühnern auf die Linsen, läßt es zusammen noch eine kleine Weile dünsten: bey den Anrichten gibt man die Rebhühner in die Mitte der Schüssel und die Linsen darüber.

154. Faschirte Paradies-Aepfeln.

Man nimmt reife Paradies Aepfeln, welche von mittler und gleicher Größe sein müssen, schneidet von oben ein kleines Blattel herab, nimmt das Fleisch sammt den Kernern rein heraus, und treibt einen Theil des Ausgehölschten durch ein Sieb; dann nimmt man auf beiläufig zwölf Paradies Aepfeln ein viertel Pfund Reis, welcher gut gewaschen und einige Augenblicke abgekocht werden muß; dann ein halbes Pfund weich gedünstes Kalbfleisch, eine halbe, in Milch geweichte Semmel, auch etwas grünen Petersilie, schneidet dieses alles fein zusammen, treibt dann ein viertel Pfund Butter gut ab, rührt ein ganzes Ey und zwey Dötter hinein, gibt auf das Geschnittene den Reis, etwas von den durchgetriebenen Paradies-Aepfeln, ein wenig Salz und Muskatblühe dazu, rührt dies alles wohl durch einander, füllt dann die Paradies Aepfeln damit, und gibt den Deckel darauf; dann bestreicht man ein Kastrol oder flache Rein mit Butter, bestreuet sie mit Mehl, richtet die gefüllten Paradies Aepfeln hinein, gibt etwas Milchrahm darauf, bedeckt sie mit einem dazu gehörigen Deckel, gibt oben und unten etwas Gluth und läßt sie drey viertel Stunde ganz langsam aufkochen, damit sie ihre schöne Farbe nicht verliehren.

155. Gelbe Rüben mit Kohlrabi.

Die gelben Rüben und Kohlrabi werden geputzt und blätterweis geschnitten: dann sticht man mit einem

Ausstecher kleine Mondscheine heraus, von jeder Gattung eine gleiche Quantität; läßt dann ein Stück Butter von einen Ey groß, warm werden, gibt klein geschnittenen grünen Petersilie, wie auch obiges hinein, läßt es so lange dünsten, bis es weich ist, doch darf es nicht braun werden, staubt einen Löffelvoll Mehl daran, läßt es noch eine Weile dünsten, füllt es mit guter Brühe auf, gibt ein Stück Zucker hinein und läßt es gut versieden. Man garniret sie mit gebackenen Hirnwürsteln, die auf folgende Art zubereitet werden: Nachdem das Hirn im Salzwasser gekocht wurde, legt man es in kaltes Wasser, reinigt es von der dünnen Haut, und schneidet es klein zusammen, läßt indessen ein Stück Butter warm werden, gibt etwas klein geschnittenen grünen Petersilie hinein, wie auch das Hirn, etwas Salz und gestoßenen Pfeffer, eine Handvoll Semmelbröseln, etwas Brühe und läßt dieses zusammen gut versieden: dann nimmt man Oblaten, schneidet sie in zwey Theile, taucht sie in frisches Wasser ein und legt einen kleinen Theil von dem Hirn darauf, wickelt es zusammen, taucht es in abgeschlagene Eyer und dann in halb Semmelbröseln und halb Mehl, und verfährt mit den übrigen Hirn eben so, bäckt sie dann schön gelb aus dem Schmalze.

156. Gedünstes Sauerkraut.

Man gibt zwey Löffelvoll Fett in eine Rein, läßt sie heiß werden, zwey Löffelvoll gröblich gestoßenen Zucker dazu, und wenn er schön gebräunt ist, so gibt man etwas klein geschnittenen Zwiebel und gewürfelt

geschnit-

geschnittenen Speck dazu; läßt es ein wenig damit anlaufen, preßt die saure Suppe von dem Kraut gut aus, gibt das Kraut in den gebräunten Zucker, zwey bis drey Eßlöffelvoll Brühe darauf, läßt es langsam unter widerholten Aufrühren so lange dünsten, bis es eine schöne braune Farbe bekömmt; dann staubt man etwas Mehl darauf, und läßt es wieder gut damit verdünsten; gibt dann etwas Brühe daran, doch darf es nicht suppig sein, hiezu kömmt noch, etwas gestoßener Pfeffer, länglicht geschnittene Limonienschalen, auch noch etwas Zucker, und läßt dieses zusammen noch eine halbe Stunde dünsten. Man kann dieses gedünste Kraut mit einen gebratenen Fasan geben; von welchen man zulezt noch den Saft davon in das Kraut vermengt. Der Fasan wird in die Mitte der Schüssel, und das Kraut darüber angerichtet.

157. Gedünstes Sauerkraut mit Reis.

Man nimmt einige Löffelvoll Fette, läßt sie heiß werden; gibt dann einige Stücke grob gestoßenen Zucker hinein, läßt ihn braun werden, gibt dann das Kraut hinein, läßt es langsam dünsten, und rührt es mit einer großen Gabel mehrmals um, bis es durchaus braun ist; dann staubt man ein wenig Mehl darauf, und läßt es wieder dünsten; gibt dann einige Löffelvoll Brühe und eben so viel Milchrahm darauf; der Milchrahm muß aber so gut verdünsten, daß es dem Kraut die schöne Farbe nicht benimmt, auch darf es nicht suppig sein. Man dünstet dann

ein Viertelpfund Reis mit einigen Blättern Speck, etwas grünen Peterſilie, Zwiebel, und ganzen Pfeffer; wenn der Reis weich gedünſtet iſt, nimmt man den Zwiebel und Pfeffer heraus, ſchneidet ein Stück gekochte Schinken klein zuſammen, legt auf die Schüſſel, in der man ihn zur Tafel geben will, einige Blätter Speck, einen Theil des gedünſten Krautes darauf, dann eine Lage von dem Reis, endlich die Schinken auf dieſelbe; drey bis vier Löffelvoll Milchrahm darauf, dann wieder Kraut und Reis, und ſo fort, bis alles darauf iſt. Man kann auch auf die Krautlagen von einem geräucherten Kaiſerfleiſch feine Spalten ſchneiden, ſelbes damit belegen, und erſt dann den Reis darauf geben; ganz oben gibt man etwas Milchrahm, unten und oben Gluth, und läßt es gelblicht werden. Den Rand der Schüſſel kann man mit Bratwürſten belegen.

158. Gefülltes Sauerkraut.

Man nimmt ein Pfund junges Schweinfleiſch, ein kleines Stück Speck, hackt es klein zuſammen; gibt es in einem Weidling, eine Handvoll gewaſchenen Reis, etwas Salz und geſtoßenen Pfeffer, und zwey ganze Eyer dazu; vermengt alles gut durcheinander, nimmt dann die Blätter vom Kraut, ſchneidet die Rippen davon heraus, füllt das obige hinein, wickelt es feſt zuſammen, gibt es mit fein geſchnittenen Kraut in einem Topf, ſezt es zum Feuer, und läßt es ein paar Stunden kochen. Man macht dann eine dünne lichtgelbe Einbrenn, nimmt etwas geſchnittenen Zwiebel hinein, läßt ihn anlaufen, gibt auch

das Kraut hinein, und läßt es noch wenigstens eine Stunde verkochen; eine Viertelstunde vor dem Anrichten gibt man ein halbes Seitel Milchrahm dazu; wenn man es zur Tafel gibt, so garnirt man das Kraut mit den Gefülten, und gibt aufgeschnittene Schinken dazu.

159. Spargel in der Butterſoß.

Wenn der Spargel rein geputzt iſt, ſo kocht man ihn im Salzwaſſer, doch nicht zu weich, dann gibt man ihn in eine Butterſoß, oder legt ihn kreuzförmig mit den Köpfen einwärts auf eine Schüſſel, gießt ein halbes Seitel Milchrahm darüber, beſäet ihn mit feinen Semmelbröſeln, legt einige Stücke Butter darauf und läßt ihn aufſieden. Man kann ihn auch blos abgeſotten auf die Schüſſel geben, Semmelbröſeln darauf ſtreuen, und mit heißen Butter überbrennen.

160. Gemiſchtes Zugemüße.

Man nimmt große gelbe Rüben, Kohlrabi und Erdäpfeln, putzt alles, und hölſcht mit den Höhleiſen lauter kleine Kügerln davon; gibt in ein Kaſtrol etwas Butter, läßt ihn warm werden, gibt klein geſchnittenen grünen Peterſilie hinein, wie auch das Gemüße, läßt es ein wenig dünſten, doch darf es nicht braun werden: ſtaubt etwas weniges Mehl daran, läßt es noch eine kleine Weile dünſten, füllt etwas Brühe darauf, doch nicht viel, dann man darf keine Soße darauf ſehen; gibt etwas Zucker hinein,

und läßt es so lange dünsten, bis es weich genug ist. Man gibt sie mit kälbernen Karbonadeln zur Tafel.

Dritte Abtheilung.

Von den verschiedenen Eingemachten.

Erster Abschnitt.

Von den Eingemachten Geflügel.

161. Hendeln in der Blutsoß.

Wenn die Hendeln abgestochen werden, nimmt man in einem Topf etwas Essig, fängt das Blut davon auf, verrührt es mit dem Essig, damit es nicht stocke. Wenn dann die Hendeln rein geputzt sind, werden sie etwas gesalzen, und schön dreßirt; richtet in ein Kastrol einige Blätter Speck, einen Zwiebel in der Mitte von einander geschnitten, spickt jeden Theil mit drey bis vier Gewürznägerln, gibt auch etwas ganzen Pfeffer, und einige Kerne Neugewürz hinein, die Hendeln dazu, und läßt sie dünsten, sie dürfen aber nicht braun werden; nimmt sie dann wieder heraus, stäubt zwey Löffelvoll Mehl daran, läßt es bräunlicht werden, füllt es mit Brühe auf, gibt etwas Limonisaft dazu, und läßt es gut

versieden; seihet es durch ein Sieb, gibt die Hendeln darein, und läßt sie so lange darin kochen, bis sie weich genug sind. Dann wird das Blut gut mit der Soße vermengt, und nur noch einige Minuten damit verkocht.

162. Hendeln in der Butter Soß mit Kauli.

Man nimmt rein geputzte kleine Hendeln, dreßirt und blanschirt sie; läßt dann ein Stück Butter warm, aber ja nicht heiß werden, sondern nur zerfließen, gibt drey Löffelvoll Mehl hinein, auch ein kleines Büschel Peterstlie, ein halbes Happel Zwiebel dazu, läßt es ein klein wenig anlaufen, füllt es dann mit Brühe auf, gibt auch drey Löffelvoll Milchrahm hinein, und läßt es zusammen versieden; dann seihet man die Soße, gibt die Hendeln hinein und läßt sie so lange darinnen kochen, bis selbe weich genug sind. Der Kauli wird geputzt, und im Salzwasser abgesotten; die Rosen läßt man, wenn sie klein sind, ganz, wenn sie aber größer sind, werden sie in zwey oder vier Theile zerschnitten, die Stängeln davon legt man in die Soß, auch etwas gestoßene Muskatblühe dazu. Bevor die Hendeln angerichtet werden, gibt man den Kauli einige Minuten vorher in die Soße, belegt den Rand der Schüssel zierlich damit, die Hendeln gibt man in die Mitte, und die Soße darüber.

163. Hendeln aux Crottons.

Man nimmt zwey oder drey Hendeln, von größerer Gattung, salzt, und dreßirt sie schön; schnei-

det dünne Spalten Speck, beleget die Hendeln ganz damit, und wickelt sie in weisses Papier, dann werden sie auf dem Spieße gebraten, doch so, daß sie nicht braun werden; die Mägen davon gekocht, und wenn sie weich sind, mit den Lebern, etwas grünen Petersilie, Schnittlauch, zwanzig bis fünf und zwanzig Champignons, klein zusammen geschnitten. Dann läßt man ein Stück Butter warm werden, gibt das Geschnittene hinein, und läßt es ein wenig dünsten, stäubt ein Löffelvoll Mehl daran, und läßt es noch eine Weile dünsten; dann gibt man einen Schöpflöffelvoll Brühe darauf, etwas Salz, und Pfeffer, einige Löffelvoll Milchrahm und läßt es gut versieden. Wenn die Hendeln ausgebraten sind, richtet man die Soße auf die Schüssel an, die Hendeln darauf, doch darf man an der Farbe nicht seben daß sie gebraten sind, sie müssen schön weiß bleiben.

164. Hendeln mit grünen Erbsen und Krebsschweiferln.

Es werden kleine Hendeln blanschirt, und in vier Theile zerschnitten; macht dann eine kleine Butterſoß, wie man sie Nro. 145 findet, legt die Hendeln hinein, dann dünstet man ein Seitel grüne Erbsen mit Butter und grünen Petersilie, ab; wenn sie weich sind, so gibt man sie zu den Hendeln, auch ausgelößte Krebsschweiferln dazu, und läßt es noch eine Viertelstunde kochen. Wenn man es zur Tafel geben will, so legt man die Hendeln in die Mitte der Schüssel, die Erbsen wie einen Reif um den Rand

derselben, belegt sie mit denen Krebsschweiferln so, daß immer die Erbsen zwey Fingerbreit blos bleiben.

165. Hendeln mit grünen Erbsen und Krebsschweiferln auf andere Art.

Man nimmt kleine Hendeln, bereitet selbe wie gewöhnlich zum Füllen. Die Fülle dazu macht man auf folgende Art: Es werden kleine Zuckererbsen im Butter gedünstet, dann ausgelößte Krebsschweifeln klein gewürfelt geschnitten, und im Krebsbutter gedünstet; dann gibt man ein wenig Milchrahm, etwas Semmelbröseln, ein klein wenig Muskatblühe, Salz, und die grünen Erbsen dazu, füllt die Hendeln damit, steckt sie an einen dünnen Spieß, und bratet sie schön. Man kann diese Hendeln auch zum Suppen reguliren brauchen.

166. Hendeln faschirt.

Man nimmt schöne fleischige Hendeln, nachdem selbe rein geputzt sind, läßt man sie eine Weile in warmen Wasser liegen, damit sie schön weiß werden; schneidet sie dann auf dem Rücken abwärts auseinander, lößet die Beine davon aus, bis auf die Schenkel, und Flügeln. Dann nimmt man ein Stück Kalbfleisch, löset die Haut und alle fäßrichten Theile davon weg, auch etwas Speck, schneidet ihn sammt den Fleisch klein zusammen; nimmt auch eine in der Milch geweichte Semmel, drückt sie gut aus, schlägt zwey Eyer darauf, und rührt es auf dem Feuer so lange ab, bis es recht dick ist; dann stoßt man das

Fleisch sammt der Semmel in einem Mörser recht fein zusammen, gibt etwas Muskatblühe, und Salz dazu, trocknet die Hendeln mit einem Tuche ab, füllt die Fasch hinein, näht die Haut auf dem Rücken wieder zusammen, richtet sie in ihre gehörige Form, belegt sie mit dünne Blätter Speck, legt sie mit Petersiliewurzeln, und gelbe Rüben in ein Kastrol, gießt einen oder zwey Schöpflöffelvoll Rindsuppe darauf, läßt sie eine halbe Stunde langsam dünsten, nnd macht eine Champignonsoß dazu. Bey dem Anrichten nimmt man den Speck von den Hendeln, gibt sie auf eine Schüssel, und die Soße darüber.

167. Hendeln in Fricassée.

Man nimmt kleine Hendeln dreßirt und blanschirt sie, läßt ein Stück Butter warm werden, gibt zwey Löffelvoll Mehl hinein, einen ganzen Zwiebel, ein Büschel grünen Petersilie, füllt es mit Brühe auf, etwas Muskatblühe dazu, und läßt die Soße versieden; seihet sie, und gibt die Hendeln hinein, läßt sie so lange sieden, bis sie ausgekocht sind. Will man sie auf die Tafel geben, so gibt man zwey Eyerdötter in einem Topf, zersprudelt sie, gibt die Soße dazu, und läßt sie unter beständigen Rühren auf einem Kohlenfeuer dicklicht werden; richtet dann die Hendeln auf die Schüssel, und gibt die Soß darüber. Mann kann sie auch so wie den fricassirten Kalbskopf Nro. 193. mit gesäuerter Soße zurichten.

168. Heißabgesottene Hendeln.

Man wählt hiezu kleine fleischige Hendeln, und nachdem selbe rein geputzt worden sind, werden sie etwas weniges gesalzen, und schön dreßirt. Gibt sie dann in ein Kastrol; Zwiebel, gelbe Rüben, grünen Peterstlie, etwas ganzen Pfeffer, Neugewürz, und drey oder vier Gewürznägerln dazu, füllt es mit drey Theile Wasser, und einen Theil Essig an, und läßt sie so lange sieden, bis sie zur Hälfte weich sind; dann läßt man ein Stück Butter warm werden, gibt zwey Löffelvoll Mehl hinein, läßt es etwas weniges anlaufen, seihet die Soße darauf, gibt zwey oder drey Löffelvoll Milchrahm hinein, legt die Hendeln wieder darein, und läßt sie vollends auskochen.

169. Hendeln in der Kapernsoß.

Die Hendeln werden schön dreßirt, und blanschirt; läßt dann ein Stück Butter warm werden, gibt zwey Löffelvoll Mehl darein, läßt es nur ein wenig anlaufen, gibt einen ganzen Zwiebel hinein, füllt es mit Brühe auf, und läßt die Soße versieden; seihet sie durch ein Sieb, legt die Hendeln hinein, einen Löffelvoll guten weissen Essig, drey Löffelvoll Milchrahm, eine Handvoll Kapern, etwas Limonienschalen, beides klein geschnitten, läßt es so lange sieden, bis die Hendeln ausgekocht sind; richtet sie dann auf die Schüssel, und gibt die Soße darüber.

170. Hendeln mit Milchrahm und Limonienspalten.

Zwey kleine Hendeln werden rein geputzt, mit warmen Wasser mehrmahlen ausgewaschen, in die gewöhnlichen Theile zerschnitten, gesalzen, und eine Viertelstunde in dem Salze liegen gelassen. Dann gibt man in ein Kastrol guten Milchrahm, schneidet eine gute Limonie in dünne Spalten, lößt die Kerne sorgfältig davon heraus, gibt die Hälfte davon in den Milchrahm, dann die Hälfte von den Hendeln, wieder Milchrahm, die noch übrigen Limoniespalten, und wieder Hendeln; zuletzt Milchrahm und drey bis vier Loth Butter in kleinen Stückchen darauf. Nur ist hier zu bemerken, daß diese Hendeln nicht aufgerührt, sondern nur gerüttelt werden müssen, und daß selbe nicht länger kochen dürfen, als bis sie ausgekocht sind, weil sie sonst leicht an Ansehen, und guten Geschmack verlieren könnten. Bey dem Anrichten ordnet man die Hendeln auf die Schüssel, die Limoniespalten darauf, und die Soße darüber.

171. Hendeln in der Paradiesäpfelsoß.

Die Hendeln werden rein geputzt, und in die gewöhnlichen Theile zerschnitten; dann mit Butter gedünstet, ein wenig Mehl daran gestaubt, und mit den durchgeschlagenen Paradiesäpfeln, welche zuvor mit Brühe, und einen ganzen Zwiebel, gut gekocht

werden müssen, aufgefüllt, läßt die Händeln so lange kochen, bis sie weich genug sind; gibt zuletzt einen Löffelvoll guten Milchrahm dazu; richtet sie dann zierlich auf eine Schüssel, und gibt die Soße darüber.

172. Hendeln in der Pomeranzen Soß.

Man nimmt drey kleine aber fleischige Hendeln, putzet, dreßirt, und spickt sie mit fein geschnittenen Speck; bratet sie, doch nicht zu stark, nur so viel, daß sie eine schöne Farbe bekommen. Gibt dann in ein Kastrol oder Rein ein Stück Butter, macht eine schöne gelbbraune Einbrenn, füllt sie mit brauner Suppe auf, gibt von einer halben Pomeranze, wie auch von einer halben Limonie die Schalen, und den Saft, dann auch ein Stück Zucker, und drey bis vier Gewürznägerln hinein. Wenn die Soße eine Weile gesotten hat, seiht man sie durch ein Sieb, gibt die Hendeln hinein, und läßt sie noch etwas aufkochen. Bevor man sie zur Tafel geben will, nimmt man eine ganze süße Pomeranze, löset die Schale davon herab, schneidet sie in zwölf oder mehrere Theile, belegt die Hendeln zierlich damit, und gibt die Soße, von der man das Fett sorgfältig herab nehmen muß, darüber.

173. Hendeln weiß gedünstet.

Wenn die Hendeln rein geputzt sind, löst man die Brustbeine davon aus, salzet, und dreßirt sie. Belegt ein Kastrol mit Speck, Petersiliewurzeln, Sellerie, gelbe Rüben, ganzen Pfeffer, und etwas

Muskatblühe; legt die Hendeln darauf, bedeckt sie mit dünne Spalten Speck, gibt zwey Schöpflöffelvoll Brühe darauf, legt oben über das Kastrol ein weißes Papier, gibt den Deckel darauf, und läßt sie ganz langsam dünsten. Hernach nimmt man die Hendeln heraus, bedeckt sie wieder mit dem Speck, damit sie weiß bleiben; staubt etwas Mehl auf das gedünste Wurzelwerk, gibt so viel Brühe darauf als es nöthig ist, und wenn es gut versotten hat, seiht man die Soße, legt Artoffeln darein, und säuert dieselben mit Limoniensaft. Oder man gibt Champignons hinein, dann darf man aber die Soße nicht säuern. Nimmt dann den Speck von denen Hendeln, legt sie in das Kastrol, und läßt sie noch einmahl aufsieden.

174. Gedünste Enten mit kleinen Zwiebeln.

Nachdem die Enten rein geputzt sind, werden sie gesalzen, und schön dreßirt. Dann richtet man in ein Kastrol einige Blätter Speck, Schinken, Zwiebel, und gelbe Rüben, alles Blätterweis geschnitten, gibt die Enten darauf, und läßt sie langsam dünsten, bis sie weich, und auf allen Seiten braun sind. Dann nimmt man die Enten heraus, staubt drey Löffelvoll Mehl daran, läßt es braun werden, füllt es mit guter Brühe auf, gibt etwas weissen Essig dazu, läßt die Soße versieden, seiht sie durch ein Sieb, gibt die Enten wieder hinein, auch etwas Limonienschalen, und zwey Löffelvoll Milchrahm dazu, und läßt sie noch etwas dünsten. Dann nimmt

man dreyßig bis vierzig Zwiebeln, welche nicht größer als eine Nuß seyn dürfen, schneidet oben und unten ein Blattel davon weg, und läßt sie einige Augenblicke im Wasser sieden; dann legt man sie in kaltes Wasser, läßt sie eine Weile darin liegen, und schällt die obere Hälfte davon ab. Indessen läßt man ein Stück Butter warm werden, gibt die Zwiebeln hinein, kehret sie öfters um, daß sie überall braun werden, füllt dann etwas braune Suppe darauf, gibt auch etwas Salz und Pfeffer darein, und läßt sie weich kochen, doch dürfen sie nicht zerfallen. Wenn man es zur Tafel gibt, richtet man die Enten in die Mitte der Schüssel, die Zwiebeln wie ein Kranz herum. Die Wildenten werden auf dieselbe Art zubereitet, doch kann man die gedünsten Zwiebeln davon weglassen, weil sie zu dem Wildgeruch nicht so gut passen.

175. Enten mit Reis faschirt.

Zwey rein geputzte Enten werden auf den Rücken aufgeschnitten, und die Beine davon ausgelößt. Dann nimmt man ein halbes Pfund Reis, wäscht ihn rein aus, gibt ihn in ein Kastrol, gießt einen Schöpflöffelvoll fette Brühe darauf, gibt auch ein halbes Pfund ausgelößtes Mark, ein Stück Schinken, und einen ganzen Zwiebel mit Gewürznägerln besteckt dazu; läßt es zusammen so lange kochen, bis der Reis weich ist. Dann nimmt man die Schinken und den Zwiebel wieder heraus, rührt drey oder vier Eyerdötter daran, salzt es, und faschirt die

Enten damit, näht sie mit feinen Spagat zusammen, formirt sie schön; gibt sie in die Presse, unten und oben Gluth, und läßt sie dünsten. Wenn man sie zur Tafel geben will, zieht man den Spagat davon heraus, richtet sie auf eine Schüssel, und gibt etwas Saft darunter.

176. Faschirter Indian.

Man nimmt einen jungen aber ziemlich großen Indian, blanschirt ihn, schneidet die Haut auf den Rücken, in der Länge abwärts auseinander, und lößet die Beine mit einen scharfen Messer aus, bis auf die Schenkel, und Flügeln. Dies muß aber mit Behutsamkeit geschehen, daß man die Haut nicht verletzet. Dann nimmt man ein halbes Pfund Kalbfleisch, blanschirt es, auch eine Gansleber, etwas Speck, schneidet es ungefähr in der Größe einer Erbse zusammen, einige frische Trüffeln, auch einen Theil Champignons eben so geschnitten dazu, dünstet sie mit Butter und etwas grünen Petersilie ab, ein wenig klein geschnittenen Schnittlauch, Salz und Pfeffer, gibt dieß alles in einem Weidling, schlägt zwey ganze Eyer darüber, und vermengt sie gut mit dem übrigen, füllt den Indian damit, und näht die Haut auf dem Rücken wieder zusammen. Schneidet dünne Speckblätter, belegt den Indian damit, wickelt ihn mit Zwirn gut um, und legt ihn in ein Kastrol, daß oben nicht größer als der Indian seyn darf; gießt drey Schöpflöffelvoll gute Brühe darauf, ein halbes Seitel weissen Wein, gibt auch etwas grü-

nen Peterſilie, und Schnittlauch hinein, und läßt es langſam kochen. Wenn der Indian weich genug iſt, nimmt man ihn heraus, gibt ihn an einem Orte wo er nicht auskühlt, nimmt die Fette rein von der Soße herab, ſeiht ſie durch ein Sieb, und läßt ſie ſo lange kochen, bis nur ganz wenig davon übrig bleibt. Dann lößt man den Speck von dem Indian herab, legt ihn auf die Schüſſel, gießt die kleine Soße darüber, und gibt kleine gedünſte Erdäpfel um den Rand derſelben.

177. Karbonadeln von einen jungen Indian in Fricandeau.

Ein junger und großer Indian wird, wenn ſelber rein geputzt iſt, im Salzwaſſer blanſchirt; die Schenkel, ſo groß man kann heraus geſchnitten, auch die Flügeln ſo groß geſchnitten, daß man die Bruſt von beyden Seiten mit heraus nimmt, und das Flügel die Form eines Karbonadels erhält. Von denen Schenkeln löſet man das Bein bis zum halben Gliede heraus, das obere vom Schenkel muß bleiben, und ſchön ausgelößt werden, ſo wie auch das von den Flügeln. Dann ſpickt man es mit fein geſchnittenen Speck dicht aneinander, ſtutzt den Speck, damit es ſchön gekraußt ausſieht. Dann gibt man in ein Kaſtrol ein Stück Schinken, einen Kalbsfuß und etwas Schnittlauch, füllt drey bis vier Schöpflöffelvoll braune Suppe darauf, deckt das Kaſtrol mit ſeinen Deckel zu, und läßt es auf Kohlenfeuer ſo lange dünſten, bis die Karbonadeln weich genug ſind; dann

nimmt man sie heraus, seiht die Soße durch ein Sieb, nimmt die Fette davon weg, und läßt sie so lange kochen, bis sie zur Glaß wird; legt die Karbonadeln wieder hinein, drückt den Saft von einer Limonie darauf, wickelt die Karbonadel gut in die Glaß ein, richtet sie dann auf die Schüssel, gibt die kleine Soße darüber, und garnirt sie mit einem Kranz von Limonienspalten. Man kann sie auch in einer guten Sauerampfensoß geben.

178. Kapaun mit Müscherl.

Man nimmt einen schönen großen Kapaun, salzt ihn ein wenig, dreßirt und bratet ihn schön braun, daß er aber dennoch im Saft bleibe. Dann macht man eine gelbe Einbrenn, läßt etwas Semmelbröseln darin anlaufen, gibt auch einige Sardellen, etwas grünen Petersilie, Limonienschalen und ein wenig Zwiebel, dieß alles klein geschnitten dazu, gießt gute Brühe und ein wenig weissen Wein darauf, und läßt es zusammen eine Weile kochen. Dann nimmt man frische Müscherl, wäscht sie mit Wein aus, gibt selbe sammt den gebratenen Kapaun darein, läßt es mit aufsieden; richtet ihn dann auf eine Schüssel, gibt die Müscherl sammt der Soße darüber.

179. Kapaun in der falschen Müscherlsoß.

Wenn der Kapaun rein geputzt ist, dann salzet, dreßirt und bratet man ihn, wie den obigen. Dann machet man eine braune Einbrenn, füllt sie mit halb rothen Wein und halb Brühe auf; nimmt sechs Sardellen,

dellen, etwas Zwiebel, grünen Peterſilie, Limonienſchalen, alles klein geſchnitten, etwas geſtoßenen Pfeffer, ein klein wenig Muskatblühe und eben ſo viel Neugewürz hinein, läßt die Soße gut verſieden, legt den Kapaun hinein, und läßt ihn noch ſo lange dünſten, bis er weich genug iſt. Dann gibt man ihn zur Tafel.

180. Faſchirte Tauben.

Nachdem die Tauben rein geputzt und gewäßert ſind, werden ſie gut untergriffen und auf den Rücken aufgeſchnitten, das Fleiſch heraus genommen, bis auf die Flügel, Füße und Kopf. Man nimmt dann das Fleiſch, etwas Mark, grünen Peterſilie, Limonienſchalen, zwey in Milch geweichte Semmeln, von zwey Eyern ein Eingerührtes; ſchneidet alles klein zuſammen, gibt es in einem Weidling, dann auch zwey ganze Eyer, einen Löffelvoll Milchrahm, etliche ausgelößte Krebsſchweiferln gewürfelt geſchnitten darunter, füllt es in die Tauben, näht ſie zuſammen, daß ſie ihre vorige Form wieder bekommen. Dann gibt man in ein Kaſtrol etwas Speck, Zwiebel, Peterſiliewurzeln, gelbe Rüben, Sellerie, alles Blätterweis geſchnitten; legt die Tauben darauf, bedeckt ſie mit einem geſchmierten Papier und Deckel, und läßt ſie gut dünſten; gießt öfters etwas Brühe daran, daß die Tauben keine Farbe bekommen. Nimmt ſie dann heraus, läßt das in dem Kaſtrol gedünſte Wurzelwerk ſchön braun eindünſten, ſtaubt etwas Mehl daran, gießt eine gute Brühe darauf, läßt es

versieden, seiht die Soße durch ein Sieb, gibt die Tauben wieder hinein, und dann zur Tafel.

181. Gebeitzte Tauben wie Rebhühner zuzurichten.

Wenn die Tauben rein geputzt sind, werden sie eingesalzen, eine gute Beitze darüber gemacht, und durch einen Tag darin liegen gelassen. Dann spickt man sie mit fein geschnittenen Speck, bratet sie langsam, und begießt sie mehrmahl mit der Beitze und auch mit Milchrahm. Die Soße dazu macht man von einem halben Seitel Milchrahm; mit einem Löffelvoll Mehl gut verrührt, gibt die Beitze daran, wie auch das herabgetropfte von den Tauben, auch länglicht geschnittene Limonienschalen dazu, läßt es etwas aufsieden, richtet dann die Tauben auf eine Schüssel und gibt die Soße darüber.

182. Gedünste Tauben.

Man nimmt zwey oder drey Tauben, salzet und dreßirt sie schön. Gibt in ein Kastrol einige Blätter Speck, Zwiebel, gelbe Rüben, alles Blätterweis geschnitten; legt die Tauben darauf, und dünstet sie so lange, bis sie schön braun sind. Dann nimmt man sie heraus, staubt etwas Mehl daran, läßt es braun werden, füllt es mit Brühe und etwas guten Essig auf, gibt auch etwas Limonienschalen und ganzen Pfeffer dazu, und läßt die Soße gut versieden; seiht sie durch ein Sieb, gibt kleine Kapern und zwey

Löffelvoll Milchrahm daran, gibt die Tauben wieder hinein, läßt sie noch etwas dünsten; und macht einem Kranz vom Butterteig darüber.

Dritte Abtheilung.

Zweyter Abschnitt:

Von den Kälbernen Eingemachten und Ragouts.

183. Kälbernes Brüstel in der Glaß.

Man nimmt ein schönes kälbernes Brüstel, lößet die Rippen davon aus, schneidet das Schildel herab, blanschirt es ab, daß heißt: man gibt es in ein siedendes Wasser, und läßt es eine kleine Viertelstunde kochen; nimmt es dann vom Feuer weg, und legt es einige Minuten in kaltes Wasser; dann spickt man es in fünf oder sechs Reihen, mit fein geschnittenen Speck; wenn es gespickt ist, so stutzet man den Speck mit einem scharfen Messer, daß das ganze wie ein Igel aussieht. Legt es dann in ein Kastrol, gibt einige Stücke Schinken, Scharlotten oder Schnittlauch, wie auch ein kleines Büschel grünen Petersilie dazu, füllt das Kastrol mit brauner Suppe an, gibt den Deckel darauf, und läßt es so lange dünsten, bis es weich ist. Dann nimmt man das Brüstel heraus, seihet die Soße durch ein Sieb, gibt es wieder in das

Kastrol, und läßt es so lange sieden, bis es zu einer Glaß wird, und nur ganz wenig Soße übrig bleibt. Legt dann das Brüstel wieder hinein, wickelt es in die Glaß gut ein, daß es auf allen Seiten, vorzüglich auf jener, wo es gespickt ist, mit der Glaß umzogen wird; legt es in die Mitte der Schüssel, gibt die kleine Soße darüber, und machet einen Kranz auf folgende Art: Man macht eine gute Fasch von einem halben Pfund Kalbfleisch, acht Loth Speck, eine abgeriebene und in Milch geweichte Semmel; dieß alles klein zusammen geschnitten, und in einem Mörser fein gestoßen; gibt zwey oder drey Eyerdötter hinein, daß es zu einem Teig wird, zuletzt etwas klein geschnittene Scharlotten, und etwas grünen Petersilie ebenfals klein geschnitten dazu. Gibt es dann auf ein mit Mehl bestaubtes Bret, macht eine dicke Wurst davon, diese wird in der Rindsuppe gekocht, und wenn sie ausgekocht ist, Messerrücken dicke Blätter davon geschnitten, der Rand der Schüssel damit belegt, daß es einen schönen gelben Kranz bildet.

184. Kälbernes Brüstel in der Limonienſoß.

Das Kälberne Brüstel wird blanschirt, auf einige Minuten in kaltes Wasser gelegt, der Schaum rein abgespült, und dünne Spalten davon geschnitten. Dann gibt man ein Stück Butter in eine Rein, läßt ihn warm werden, gibt zwey Löffelvoll Mehl hinein, und läßt es anlaufen, aber nicht braun werden; füllt es mit guter Brühe auf, legt das Kalbfleisch hinein, auch etwas Limonienschalen, und den Saft

von einer Limonie dazu, läßt es so lange kochen, bis es weich genug ist. Kurz vor dem Anrichten gibt man ein wenig Safran, und einen Löffelvoll Milchrahm hinein.

185. Kälbernes Brüstel mit Sago.

Man lößet die Rippen von dem Brüstel aus, und blanschirt es ab. Gibt in ein Kastrol Speck, Zwiebel, gelbe Rüben, alles blätterweis geschnitten, legt das Brüstel darauf, und läßt es langsam dünsten; wenn es schön braun ist, so nimmt man es heraus, staubt zwey Löffelvoll Mehl daran, läßt es braun werden, füllt es mit Brühe auf, gibt einige Löffelvoll guten Essig dazu, läßt es damit verkochen, seihet es durch ein Sieb, gibt das Brüstel wieder hinein, etwas länglicht geschnittene Limonieschalen, und fünf Loth Sago, welcher vorher geklaubt, und gereiniget werden muß, dazu, läßt es so lange dünsten, bis der Sago weich ist. Wenn man es anrichtet, gibt man das Brüstel in die Mitte der Schüssel, und die Soße darüber.

186. Kälbernes Brüstel mit Spargel, Krebsen, und grünen Erbsen gefüllt.

Nachdem das Brüstel rein ausgewaschen ist, bereitet man es zum füllen; die Fülle dazu wird auf folgende Art bereitet: Man weicht eine abgeriebene Semmel in der Milch, übersiedet Spargel, und Krebsen, lößet sie aus, und schneidet sie sammt den Spar-

gel klein gewürfelt; von den Schalen wird ein Krebsbutter gemacht, die Semmel ausgedrückt, und klein geschnitten, und mit etwas klein geschnittenen grünen Peterſilie ein wenig abgedünſtet; gibt auch den Spargel ſammt den Krebsſchweiferln, und etwas grüne Erbſen darein, läßt es wieder etwas dünſten; dann ſtellt man es von der Gluth weg, würzt und ſalzet es, und läßt es ein wenig überkühlen; ſchlägt ein ganzes Ey, und einen Dotter daran, rührt es gut durcheinander, füllt es in die Bruſt, legt ſie in eine Rein auf Speilen, gießt eine Rindſuppe darüber, und läßt es ſchön weich dünſten. Bevor man es zur Tafel gibt, macht man eine Champignonſoße, und gibt ſie über das Brüſtel.

187. Kälbernes Hirn in der Limonienſoß.

Man läßt ein Stück Butter warm werden, gibt einen guten Löffelvoll Mehl hinein, läßt es ein wenig anlaufen; ſchneidet einen Zwiebel in der Mitte von einander, gibt ihn auch hinein, und füllt es dann mit guter Brühe auf; wenn die Soße verſotten iſt, nimmt man den Zwiebel heraus, gibt Limonienſchalen, und von einer Limonie den Saft hinein. Das Hirn wird im Salzwaſſer abgeſotten, die Haut davon genohmen, und in gleiche Stücke geſchnitten; tunkt es in abgeſchlagene Eyer, wickelt es in halb Semmelbröſel und halb Mehl ein, und backt es aus dem Schmalze, gibt es in die Soße, läßt es noch etwas aufkochen, dann iſt es fertig.

188. Kälberne braun gedünste Karbonadeln.

Man nimmt kälberne Karbonadeln so viel es beliebt, wäscht sie rein aus, lößt die Haut von den Bein gut ab, so, daß das Bein bis unten, wo das Fleisch anfängt, ganz rein ist; dann wird es klein zusammen geklopft, und mit einem breiten Messer, runde Karbonadeln davon geformt, und gesalzen. Man legt einige Blätter Speck in ein Kastrol, Zwiebel, gelbe Rüben, blätterweis geschnitten dazu, legt die Karbonadeln darauf, läßt sie langsam dünsten, wendet sie öfters um, damit sie auf beiden Seiten braun werden; nimmt sie dann heraus, staubt ein oder zwey Löffelvoll Mehl auf das gedünste, läßt es schön braun werden, füllt es mit Brühe auf, und läßt die Soße eine halbe Stunde versieden; dann seihet man sie durch ein Sieb, nimmt die Fette davon herab, gibt die Karbonadeln hinein, etwas Limonienschalen, und den Saft von einer Limonie dazu; richtet sie dann zierlich wie ein Kranz auf die Schüssel, die Soße darüber, und bestreuet sie mit länglicht geschnittenen Limonienschalen.

189. Kälberne Karbonadeln mit Kapern.

Man lößet die Beine von den Karbonadeln gut von der Haut ab, klopft und formet sie schön rund, salzet sie, und bestreichet sie mit zerlaßenen Butter, besäet sie mit feinen Semmelbröseln, und bratet sie schön auf dem Roste; legt sie dann auf eine Schüssel, gießt ein Seitel guten Milchrahm darüber, gibt einige Stückchen Butter, klein geschnittene Limonien-

schalen und Kapern darauf; unten und oben Gluth, läßt sie aufsieden, und drückt zulezt den Saft von einer Limonie darauf.

190. Kälberner Schlegel mit geselchten Zungen gespickt.

Man nimmt einen mittleren Schlegel, wäscht und salzet ihn, bereitet gesottene geselchte Zungen, wie auch einige Sardellen, etwas Mark, schneidet dieses alles in länglichte Stücke, macht mit einem schmalen Messer Löcher in den Schlegel, und spicket ihn abwechselnd mit Zungen, Sardellen, und Mark: hernach beleget man ein Kastrol oder Rein mit Butter, drey mit Gewürznägerl besteckte Happel Zwiebel, ein wenig Muskatblühe, von einer Limonie die Schalen und den Saft, gibt den Schlegel darauf, gießt ein Seitel Wein, und die Hälfte so viel Brühe daran, deckt ihn gut zu, gibt unten und oben Gluth, und läßt ihn durch zwey Stunden langsam dünsten: Man versäume aber nicht, ihn mehrmahlen umzukehren. Wenn er vollkommen ausgedünstet und mürbe ist, dann schneidet man eine Handvoll Kapern, gibt den Schlegel in ein anders Kastrol, seihet die Soße darauf, gibt die Kapern nebst einige Löffelvoll Milchrahm dazu, läßt es noch ein wenig aufdünsten; richtet den Schlegel auf eine Schüssel, die Soße darüber, und gibt ihn zur Tafel.

191. Gefüllter Kälberner Schlegel mit Soß.

Man nimmt einen jungen Schlegel, schneidet ihn unten auf, lößt das Bein sammt den Fleisch heraus,

schneidet es sammt zweyen in Milch geweichten Semmeln, einige Sardellen, zwey überbrenten Brießeln, etwas Limonienschalen und ein klein wenig Kuttelkraut, alles klein zusammen; nimmt es dann in einem Weidling, gibt drey Löffelvoll Milchrahm und vier ganze Eyer, etwas gestoßenen Pfeffer, Salz und Muskatblühe dazu, mengt alles gut durcheinander, füllet den Schlegel damit, speilt und überbindet ihn mit Spagat, salzet und dünstet ihn wie den vorigen; macht dann eine Soße von Milchrahm und der Schlegelsuppe, gibt den Schlegel in eine Schüssel, gießt die Soße darüber; läßt ihn noch einmahl aufdünsten, und gibt ihn zur Tafel.

192. Gespickte Kälberne Schnitzeln.

Man schneidet von einem kälbernen Schlegel zwey Finger breite und vier Finger lange Schnitzeln, nicht gar zu dick, und spickt sie mit fein geschnittenen Speck, salzet sie ein wenig, legt sie in heiße Fette; dann besteckt man ein Happel Zwiebel mit Gewürznägerln, legt ihn auch daran, und läßt es gelbbraun werden; nimmt ein wenig Mehl und Semmelbröseln, streuet es auf die Schnitzeln, und läßt es so lange dünsten, bis es bräunlicht wird; gießt einen Schöpflöffelvoll Brühe darauf, gibt von einer halben Limonie den Saft, und ein wenig klein geschnittene Limonienschalen, wie auch zwey klein gehackte Sardellen und etwas Muskatblühe dazu; wäscht frische Müscherln mit Wein aus, gibt sie darunter, und läßt es aufsieden. Die Müscherln können auch ausgelößet werden.

193. Kalbskopf in Fricassée.

Der Kalbskopf wird im Salzwasser abgesotten, wenn er weich genug ist, nimmt man ihn heraus und legt ihn in kaltes Wasser. Dann läßt man ein Stück Butter warm werden, gibt zwey Löffelvoll Mehl hinein, läßt es etwas anlaufen, auch einen ganzen Zwiebel in der Mitte zerschnitten und etwas grünen Petersilie hinein, füllt es mit Brühe auf und läßt die Soße verkochen. Der Kopf wird in gleiche Stücke zerschnitten, man gibt ihn dann in ein Kastrol, seiht die Soße darüber, gibt etwas gestoßene Muskathlühe und ein klein wenig Safran dazu, und läßt es zusammen aufkochen. Bevor man ihn zur Tafel gibt, nimmt man drey Eyerdötter in einem Topf, zersprudelt sie gut, gibt die Soße dazu, stellt den Topf zu einem Kohlenfeuer, sprudelt es immer, bis es dicklicht wird; richtet den Kopf auf eine Schüssel, die Soße darüber, und belegt den Rand der Schüssel mit einem Kranz von Butterteig, wie er in Nro 266. zu finden ist.

Auf eben dieselbe Art kann man auch den Kalbskopf ganz lassen, die Soße mit Limoniensaft säuern, und Limonienschalen mitkochen lassen, dann bleibt aber der grüne Petersilie davon weg, röstet von einer Semmel die Brösel in Butter schön gelb; wenn die Soße wie oben gesagt, mit den Eyern fertig ist, so legt man den Kopf auf eine lange Schüssel, gibt die Soße darüber, bestreut den ganzen Kopf mit den gerösteten Brösseln. Man kann auch Semmelspalten in große Dreyecke schneiden, aus dem

Schmalze backen, und den Rand der Schüssel damit bestecken.

194. Faschirtes in dem Kälber-Netze.

Man läßt ein halbes Pfund Kalbfleisch mit etwas Speck, gelbe Rüben und Zwiebel abdünsten; wenn man etwas von einem gebratenen Indian, oder Kapaun hat, kann man es auch dazu nehmen, schneidet dann das Kalbfleisch sammt den Braten, auch eine Semmel in Milch geweicht, etwas grünen Petersilie, alles klein zusammen, gibt Salz und gestoßenen Pfeffer, dazu, rührt ein ganzes Ey und zwey Dötter daran; bestreicht ein Kastrol mit Butter, besäet es mit feinen Semmelbröseln, legt das Kälbernetz, und dann auch die Fasch hinein, deckt es oben wieder mit einem Kälbernetz zu, gibt den Deckel darauf, unten und oben Gluth, und bäckt es schön braun. Dann macht man eine kleine Einbrenn, füllt es mit brauner Suppe auf, gibt auch etwas Limonienschalen dazu, und läßt es gut versieden; zuletzt noch zwey Löffelvoll Milchrahm, kleine Kapern und von einer Limonie den Saft darein, läßt es noch ein wenig aufkochen. Dann stürtze man das Faschirte auf eine Schüssel, gibt die Soße darüber, und ziert sie mit klein ausgestochenen Limonienschalen.

195. Faschirter Hase.

Man nimmt ein Stück von einem kalten Hasen, ein Stück Rehfleisch, etwas Zwiebel, die Hälfte von einer gebratenen Gansleber, eine in Rindsuppe ge-

weichte Semmel, und schneidet dieses alles recht fein zusammen; gibt zwey Eyerdötter, zwey Löffelvoll Milchrahm, wie auch gestoßenen Pfeffer dazu, rührt alles gut durcheinander. Bestreichet eine Form von einem Hasen mit Gansfette, bestreuet ihn mit feine Semmelbröseln, gibt einen Theil von der Fasch hinein, dann dünne Schnitten von dem Hasen oder Rehschlegel, belegt damit die Mitte des Models, gibt die noch übrige Fasch darauf, oben und unten Gluth, und bäckt es schön aus. Man macht dann etwas braune Einbrenn, füllt sie mit Brühe auf, gibt eswas Essig, Limonienschalen, Kapern, und zuletzt ein paar Löffelvoll Milchrahm hinein, läßt es aufkochen, stürzt dann den Hasen auf eine Schüssel und gibt die kleine Soße darüber.

196. Lämernes in der Bertramsoß.

Man nimmt das Brüstel von einem Lamm, blanschirt es und schneidet es in schöne Stücke. Dann läßt man ein Stück Butter warm werden, gibt einen Löffelvoll Mehl hinein, läßt es ein wenig anlaufen, gibt einen Zwiebel in vier Theile geschnitten, auch ein Büschel Bertram darein, füllt es mit Brühe auf, gibt etwas weissen Essig, und zwey Löffelvoll Milchrahm, wie auch das Lämmerne hinein, läßt es so lange sieden, bis es weich genug ist. Bevor man es zur Tafel gibt, richtet man das Lämmerne auf die Schüssel, seihet die Soße, und läßt sie wieder siedend werden; sprudelt zwey Eyerdötter in einem Topf gut

ab, gibt die Soße dazu, und gießt sie dann über das angerichtete Fleisch.

197. Gedünstes Lämmernes.

Wenn die Lämmer schon etwas größer sind, nimmt man zwey Schlegeln davon, blanschirt und spickt sie in dichten Reihen aneinander. Gibt in ein Kastrol zwey Happel Zwiebel, gelbe Rüben, beides Blätterweis geschnitten; gibt die Schlegeln hinein, etwas Kuttelkraut, ein Lorbeerblatt und drey Schöpflöffelvoll braune Suppe, sammt einen Kalbsfuß in Stücken gehackt, dazu; läßt es so lange kochen, bis sie zur Glaß wird. Hernach läßt man ein Löffelvoll Fett heiß werden, gibt die gedünsten Zwiebel und gelbe Rüben hinein, einen Löffelvoll Mehl dazu, läßt es braun werden, und füllt es dann mit etwas Brühe auf; gibt auch etwas Essig und Limonienschalen dazu, und läßt es gut verkochen; dann seiht man es durch ein Sieb, schneidet sechs große Gurken Blätterweis, gibt sie in die Soß und läßt sie damit aufkochen. Die Schlegeln gibt man in die kleine Glaß, damit sie durchaus heiß werden, wickelt sie gut darin um, daß sie ganz damit überzogen werden, vorzüglich auf jener Seite, wo sie gespickt sind. Richtet sie dann auf die Schüssel, die Soße darüber und die Gurken rings herum.

198. Ragout von den Flügeln der Indian und Enten.

Die Flügeln und Mägen der Indian und Enten, werden im Salzwasser mit etwas grünen Petersilie,

gelbe Rüben und Bury weich gekocht. Dann macht man eine kleine Butterſoß, gibt die Flügeln und Mägen, ſchön geſchnitten hinein, auch dreyſig bis vierzig Krebsſchweiferln und etwas geſchnittenen Spargel dazu. Nimmt dann ein Stück Kalbfleich, eine halbe in Milch geweichte Semmel, etwas Mark, ein klein wenig Zwiebel, und grünen Peterſilie, dieſes alles fein zuſammengeſchnitten, wie auch etwas Salz und geſtoßenen Pfeffer dazu, ſchlägt zwey Eyerdötter daran, verrührt ſie gut mit dem übrigen, macht kleine Knöderln davon, und bäckt ſie ſchön gelb aus dem Schmalze. Legt ſelbe in die Soße zu die Flügeln und Mägen, läßt es zuſammen etwas aufſieden und richtet es zierlich auf die Schüſſel.

199. Ragout vom Kalbfleiſch.

Man nimmt ein Stück von einem kalten Kalbsbraten, ſchneidet es groß gewürfelt zuſammen. Macht eine kleine Butterſoß, nähmlich: Mann läßt ein Stück Butter in der Größe eines Eyes warm werden, gibt einen Löffelvoll Mehl hinein, läßt es ein wenig anlaufen, füllt es mit Brühe auf, gibt einen Löffelvoll Milchrahm, etwas geſtoßenen Pfeffer und Muskatblühe dazu. Wenn die Soße fertig iſt, ſo gibt man das Kalbfleiſch hinein, auch fünf und zwanzig bis dreyßig Stück Spargel in Stücken geſchnitten, auch Champignons, welche vorher im Butter und grünen Peterſilie gedünſtet werden, und läßt alles zuſammen gut eindünſten, damit keine Soße davon übrig bleibt. Man richtet es in eine runde

Schüssel in der Form eines Berges an, und gibt einen Kranz von Butterteig herum. Wenn man es in einer Jahrszeit macht, wo kein Spargel zu haben ist, so kann man an dessen Stelle Kauli nehmen, welcher vorher im Salzwasser abgesotten und in Stücken geschnitten wird.

200. Ragout von einem Rehrücken.

Man schneidet von einem übergebliebenen Rehrücken oder Schlegel Fingerlange dünne Schnitzeln, gibt dann in ein Kastrol ein Stückchen Butter, ein wenig klein geschnittenen Zwiebel, und das Fleisch, läßt es gut anlaufen, staubt einen oder zwey Löffelvoll Mehl daran, läßt es noch ein wenig rösten, gießt etwas Brühe darauf, den Saft von einer Limonie sammt den klein geschnittenen Schalen, ein wenig Gewürz, läßt es gut aufsieden, gibt einen Löffelvoll Milchrahm dazu, richtet es schön auf eine Schüssel und gibt es zur Tafel.

201. Ragout in Semmelpasteteln.

Man nimmt kleine runde Semmeln, die aber nicht größer als die gewöhnlichen Faschingskrapfen sein dürfen, da man selbe aber gewöhnlich beim Becker nicht bekömmt, so müßen sie besonders bestellet werden; reibt die Rinde davon ab, schneidet ein kleines Deckerl auf, und hölscht alle Schmollen davon heraus, bäckt sie aus dem Schmalze resch aus; macht eine Buttersoß, in die man die Flügeln, Mägen und Lebern von mehreren Hendeln und Indianer

alles in Stücke geschnitten hineingibt, wie auch die ausgelößten Schweiferln von zwanzig Krebsen, sechs bis acht Champignons mit Butter und grünen Petersilie abgedünstet, auch etwas Spargel oder Kauli, in Stücke geschnitten, und dann noch ein wenig Muskatblühe und Pfeffer dazu, läßt alles wohl verdünsten, füllt die Semmeln damit; von der Buttersoß behält man etwas zurück, legt die gefüllten Semmeln hinein, und läßt sie einige Augenblicke aufkochen, doch so, daß sie nicht zu weich werden; dann gibt man sie auf eine runde Schüssel und die kleine Soße darunter.

202. Zungen in Fricandeaux.

Man gibt die Zungen in einem Topf, ein Büschel grünen Petersilie, Schnittlauch, etwas gelbe Rüben, Salz und ganzen Pfeffer darein, füllt es mit Wasser auf, und läßt es so lange kochen, bis man die Haut davon abziehen kann. Man spickt sie dann mit fein geschnittenen Speck in drey oder vier Reihen, eine nach der andern, richtet dann in ein Kastrol, Speck, Zwiebel, gelbe Rüben und Schinken, alles Blätterweis geschnitten, setzet die Zungen hinein, füllt sie mit brauner Suppe auf, decket das Kastrol zu, und läßt sie so lange auf einer gelinden Gluth dünsten, bis sie weich genug sind. Man nimmt dann die Zungen heraus, seihet die Soß, gibt zwey Löffelvoll guten Essig hinein, läßt die Soß so lange kochen, bis sie zur Glaß wird, legt dann die Zungen wieder hinein, kehret sie auf alle

Seiten

Seiten um, so ist es fertig. Man kann um den Rand der Schüssel einen Kranz von kleinen gedünsten Zwiebeln legen.

203. Zungen am Spieße gebraten mit Sardellen Soß.

Man nimmt eine frische große Zunge, siedet selbe weich, und ziehet dann die Haut davon ab; man darf sie nicht eher aus dem Topfe nehmen, als wenn man sie gleich an den Spieß stecken will; eben so muß sie auch gleich von dem Spieße zur Tafel gegeben werden; selbe wird auf folgende Art zubereitet: wenn die Haut davon abgezogen ist, so spickt man sie mit zwey Theilen Speck, und einen Theil Sardellen schön zierlich, steckt sie an einen dünnen Spieß, läßt ein Stück Butter zergehen, gibt ein halb Seitel Milchrohm dazu, und begießt sie während dem Braten drey bis viermal damit; dann bestreuet man sie mit Semmelbröseln, drücket von einer Limonie den Saft darauf und gibt noch einmal die Soße darüber; selbe muß jäh gebraten werden, man zieht sie dann vom Spieße, legt sie auf eine Schüssel, und gießt die Soße dazu.

ben Blätterweis geschnitten, dann das Lungenbratel darauf, und läßt es langsam dünsten, gibt dann von Zeit zu Zeit etwas Brühe daran, daß es nicht anbrennt und keine Rinde bekömmt. Wenn es schön bräunlich und mürbe ist, so gibt man etwas Essig, und ein paar Löffelvoll Milchrahm darauf, und läßt es noch eine kleine Weile dünsten; nimmt es dann heraus, schneidet es in feine Blätter, gibt grünen Petersilie, ein großes Happel Zwiebel, und ein klein wenig Knoblauch fein geschnitten dazu. Gibt in eine Rein einige Löffelvoll Milchrahm und etwas Butter, legt dann eine Lage von dem Lungenbratel hinein, besäet es mit den obigen geschnittenen Ingredienzen, gibt wieder Milchrahm und Butter, auch einen Löffelvoll Essig, dann wieder von dem Lungenbratel darauf, etwas Salz und Pfeffer dazu, bis alles eingelegt ist; gibt dann unten und oben Gluth, und läßt es langsam dünsten.

207. Gespicktes Lungenbratel.

Man nimmt ein schönes Lungenbratel, zieht die Haut rein davon ab, schneidet die Beine davon weg, und salzet es; machet dann eine Beitze von einem Theile Essig, und zwey Theilen Wasser; gibt einige Happel Zwiebel, gelbe Rüben und Limonienschalen geschnitten, zwey Lorbeerblätter, und etwas ganzen Pfeffer darein; läßt es gut versieden, und gießt es siedend über das Lungenbratel; bedeckt es dann mit einem Deckel, und läßt es zwölf bis vier und zwanzig Stunden an einem kühlen Orte stehen. Man nimmt

dann das Lungenbratel, spickt es in drey oder vier Reihen, nimmt den Zwiebel und gelbe Rüben aus der Beitze heraus, und legt sie in eine Rein, das Lungenbratel darauf, gibt unten und oben Gluth, und läßt es durch zwey Stunden langsam fortdünsten, bis es eine gelbbraune Farbe bekömmt; dann gießt man ein Seitel Milchrahm über das Lungenbratel, läßt es noch eine Viertelstunde dünsten, bis die Soße eine schöne gelbe Farbe hat; legt dann das Lungenbratel auf die Schüssel, und gibt die Soße darunter.

208. Gewickeltes Lungenbratel.

Man nimmt ein Lungelbratel oder geschnattes Schwanzel, häutelt es sauber ab, und schneidet dünne Schnitzeln davon, so lang und breit als das Fleisch ist; klopfet sie mit dem Messer, und salzet sie ein wenig. Das von den Schnitzeln übrige oder weggeschnittene Fleisch wird sehr klein geschnitten, auch etwas grünen Petersilie, Limonienschalen, zwey Zeberl Knoblauch, eine halbe in Milch geweichte Semmel, ein wenig Mark und Speck darunter, dann rührt man diese Fasch mit so viel Milchrahm ab, daß sie sich leicht streichen läßt, überstreicht damit die Schnitzeln Messerrückendick, und wickelt sie hernach zusammen. Dann belegt man ein Kastrol mit Speck, Zwiebeln, Lorbeerblätern, etwas Kuttelkraut, Sellerie, Petersilienwurzeln, und gelben Rüben, alles Blätterweis geschnitten, legt die zusammengewickelten Schnitzeln darauf, salzet sie, und gießt halb Wein und halb Essig und Wasser darauf, von beiden so viel,

daß die Schnitzeln damit bedeckt werden, läßt dann alles mitsammen dünsten. Wenn es schon genug gedünstet hat, so legt man die gewickelten Schnitzeln auf die Schüssel, und seihet etwas von der Soße durch ein Sieb über dieselben.

209. Ochsenschweif.

Man hacket den Ochsenschweiff in dünne Stücke, gibt ihn in einem Topf, und Zwiebel, gelbe Rüben, sammt Limonienschalen geschnitten, auch ganzen Pfeffer, etwas Lorbeerblätter, Kuttelkraut, ein wenig Neugewürz und Salz dazu; füllet den Topf mit halb rothen Wein und halb Wasser auf, und läßt den Ochsenschweif so lange kochen, bis er zur Hälfte weich ist: Wenn die Soße einsiedet, so füllet man sie wieder mit Wein und Wasser auf, und seihet die Fette gut ab. Man läßt dann ein Stück Fett warm werden, gibt zwey Löffelvoll Mehl darein, läßt es braun werden, füllt es dann mit der obigen Soß auf, die vorher gesiehen wird, gibt den Ochsenschweif hinein, und läßt ihn dann ganz weich dünsten. Man kann ihn in einer Kastrolpastete vom geschlagenen Germteig geben; auch kann man ihn statt den rothen Wein mit Essig säuern.

210. Gedünste Rolladen.

Man nimmt ein Saftfleisch, schneidet Handbreite länglichte Stücke davon, aber nicht dicker als ein Messerrücken, klopft und salzet sie: Dann kochet man ein Hirn im Salzwasser, ziehet die Haut rein davon

ab, hacket es klein und dünstet es mit etwas grünen Petersilie im Butter; gibt ein wenig klein geschnittenen Zwiebel, etwas Salz und Pfeffer, und eine Handvoll Semmelbröseln, auch einen Löffelvoll Brühe dazu, läßt es ein wenig aufsieden und auskühlen; dann hackt man ein kleines Stück Speck zusammen, vermengt es mit dem Hirn, bestreicht das Fleisch damit, rollt und bindet es mit Zwirn zusammen. Man gibt dann in ein Kastrol Speck, Zwiebel und gelbe Rüben, legt die Rolladen hinein, und läßt sie dünsten, bis sie ihre Soße eingedünstet haben, und bräunlicht werden; man nimmt sie dann heraus, gibt ein paar Löffelvoll Mehl in das Kastrol, läßt es braun werden, füllt es dann mit Brühe auf, gibt etwas Essig und Limonienschalen hinein, läßt die Soße gut verkochen, seihet es, legt die Rolladen wieder hinein, gibt zwey Löffelvoll Milchrahm dazu, und läßt es noch ein wenig dünsten. Dann gibt man die Rolladen in der Reihe auf die Schüssel, seihet die Soß darüber, und bestreuet sie mit länglicht geschnittenen Limonieschalen.

211. Französisches Rostbratel.

Man schneidet das Fett, und die Beine von dem Rostbratel weg, klopfet es gut mit dem Messerrücken, und salzet es: zu drey Pfund Rostbratel nimmt man vier Sardellen, wäscht sie, und reiniget sie von den Gräten, gibt dann eine Handvoll Kapern, zwey kleine Happel Zwiebel, etwas grünen Petersilie, Limonieschalen, eine halbe in Milch geweichte Semmel

dazu, und schneidet alles klein zusammen; läßt dann ein Stück Butter warm werden, gibt das geschnittene sammt ein wenig Salz und gestoßenen Pfeffer dazu hinein, und läßt es ein wenig anlaufen; füllt dann das Rostbratel mit dieser Fasch, wickelt es zusammen, legt es in ein Kastrol, oben und unten Gluth, und läßt es so lange dünsten, bis es sich bräunet; gibt dann ein Seitel guten Milchrahm darauf, läßt es noch eine halbe Stunde dünsten, seihet die Fette davon ab, und richtet es zierlich auf die Schüssel.

212. Gedünstes Rostbratel.

Man gibt einige Blätter Speck oder etwas Fette in eine Rein, und etwas grünen Petersilie, ein kleines Zeherl Knoblauch, etwas Limonieschalen, alles klein geschnitten, und ein wenig ganzen Pfeffer dazu; wäscht das Rostbratel gut aus, kloft und salzet es, und gibt es in die Rein, deckt es zu, und läßt es langsam dünsten; gibt öfters einen Löffelvoll Brühe daran, daß nur eine kleine Soße bleibet; seihet dann die Fette ab, gießt noch etwas weniges Brühe daran, ein wenig Essig, und ein paar Löffelvoll Milchrahm darauf, und läßt es gut verdünsten; die Soße muß kurz und dicklicht sein. Auf ein Pfund Rostbratel kann man zwey kleine Happel Zwiebel, ein größeres Büschel grünen Petersilie, und ein Zeherl Knoblauch nehmen.

213. Gefülltes Rostbratel.

Man nimmt von einem schönen Rostbratel so viel man brauchet, schneidet das Fett und die Beine

davon weg, klopft es gut mit dem Messerrücken und salzt es; dann nimmt man ein Schnitzel von diesem Rostbratel, hackt es klein, nimmt auch klein geschnittenen grünen Petersilie, etwas Zwiebel, ein klein wenig Knoblauch, Limonieschalen, alles klein geschnitten, salzt es, und rührt diese Fasch mit Milchrahm ab, daß sie sich gut streichen läßt. Man nimmt dann ein Stück Rostbratel, streichet Messerrücken dick von dieser Fasch darauf, leget dann ein zweites Stück Rostbratel darauf, speilet es auf vier Theile zusammen, und auf solche Art behandelt man auch die noch übrigen. Man belegt sodann ein Kastrol mit einigen Spalten Speck, gelben Rüben, Sellerie, Petersiliewurzeln, Kuttelkraut und Lorbeerblättern, legt das Rostbratel darauf, gibt auch einigen ganzen Pfeffer, Neugewürz und ein wenig Muskatblühe dazu, läßt es weich dünsten und legt es dann auf eine Schüssel. Die Soße läßt man schön braun eingehen, man staubt zwey Löffelvoll Mehl darauf, läßt es noch ein wenig aufdünsten, gießt einen Schöpflöffelvoll Brühe daran, seihet es dann über das Rostbratel, gibt es nochmals auf die Gluth, und läßt es aufsieden.

214. Gefülltes Rostbratel auf bayrische Art.

Man nimmt ein schönes Rostbratel, klopft und salzet es, löst dann einige Sardellen von den Gräten, gibt ein wenig Kapern, gelbe Rüben, Sellerie, Schnittlauch, grünen Petersilie, alles klein geschnitten, dazu; treibet dann ein Stück Butter pflaumig ab, schlägt zwey bis drey Eyerdötter daran, gibt das

obige klein geschnittene hinein, und rühret alles gut durcheinander; füllet es dann in das Rostbratel, rollet selbes zusammen, legt es in eine Rein, gibt etwas Brühe darauf, unten und oben Gluth, und läßt es so lange dünsten, bis es mürbe ist; dann gibt man sechs bis acht Löffelvoll Milchrahm darauf, und läßt es noch etwas dünsten, seihet dann die Fette davon ab, und gibt es mit Limonienschalen bestreuet zur Tafel.

215. Schöpsener Schlegel auf französische Art.

Das Bein von dem Schlegel, und die Fette von der Haut wird abgelöset, und der Schlegel gesalzen; man schneidet dann grünen Petersilie fein zusammen, gibt etwas gestoßenen Pfeffer dazu, schneidet kleine dicke Stücke Speck, und wickelt den Schlegel darein; machet mit einem Messer Löcher in dem Schlegel, und spicket ihn durchaus, einmal mit Speck und dann mit Schinken, wickelt ihn dann mit Zwirn ganz um, daß der Speck nicht herausfallen kann; gibt in ein Kastrol Petersilie, Schnittlauch, etwas ganzen Pfeffer, legt den Schlegel hinein, füllt es mit brauner Suppe an, deckt es zu, und läßt ihn so lange dünsten, bis er ganz weich ist. Man nimmt ihn dann heraus, seihet die Soße, und läßt sie so lange sieden, bis nur ein paar Löffelvoll davon übrig bleiben; legt dann den Schlegel wieder hinein, und wendet ihn in der wenigen Soße öfters um. Man schneidet dann sechs oder sieben Zwiebeln gröblich zusammen: läßt ein Stück Butter heiß werden, gibt die Zwiebeln

hinein und läßt sie gelb anlaufen, gibt öfters einen Löffelvoll Brühe daran, damit sie nicht anbrennen; dann staubt man einen Löffelvoll Mehl darauf, und läßt es bräunlicht werden, gibt dann noch einen halben Schöpflöffelvoll Brühe darauf, und läßt es noch eine halbe Stunde kochen, richtet dann die Soße auf die Schüssel, und den Schlegel darauf.

216. Gedünster Schöpsenschlegel.

Wenn der Schlegel eine Weile im Wasser gelegen ist, schabt man das Bein von dem Schlegel, und lößet die fette Haut davon ab, sticht mit einem Messer durchaus Löcher hinein, und spickt ihn wechselweis mit Sardellen und mit Speck: der Speck wird wie ein halber kleiner Finger in der Länge und Dicke geschnitten, man umwindet dann den Schlegel mit starken Zwirn, damit der Speck und die Sardellen nicht heraus fallen. Man legt selben sodann in ein Kastrol, welches nicht größer als der Schlegel sein darf, gibt ein Büschel grünen Petersilie, Schnittlauch, ein klein wenig Knoblauch und ganzen Pfeffer hinein, und füllt es mit brauner Suppe an; deckt das Kastrol zu, und läßt es drey bis vier Stunde langsam dünsten. Wenn der Schlegel weich ist, so nimmt man ihn heraus, wickelt den Zwirn davon ab, seihet die Soße und reiniget den Schlegel von der Fette gut ab: schneidet grünen Petersilie, Schnittlauch einige Sardellen, einen harten Eyerdotter, alles fein zusammen, gibt es in die Soße, gießt noch etwas Brühe

daran, gibt den Schlegel abermals hinein, und läßt ihn noch eine Weile dünsten, so ist er fertig.

217. Schöpsener Schlegel mit Reis.

Man nimmt einen schönen schöpsenen Schlegel, häutelt ihn gut ab, löset das Fleisch von dem Beine und stutzt es ein wenig, salzet ihn, macht mit einem schmahlen Messer Löcher hinein und spickt ihn mit Sardellen, welche vorher gut ausgewässert und von den Gräten gereiniget werden müssen. Man nimmt dann Kuttelkraut und Majoran in gleichen Theilen, reibt den Schlegel gut damit ein, legt ihn dann in ein hölzernes Gefäß, gibt einen genau paßenden Deckel darauf, beschwert ihn mit einem Stein, und läßt ihn so einen Tag hindurch liegen. Den andern Tag kocht man ein Pfund Reis im Salzwasser, aber nur so lange, bis er aufspringt. Dann schneidet man von drey viertel Pfund Speck feine Blätter, und belegt ein Kastrol durchaus damit, gibt die Hälfte von dem Reis darauf, dann den Schlegel, aber so, daß seine obere Seite abwärts auf dem Boden des Kastrols kömmt, gibt dann die andere Hälfte von dem Reis darüber, und bedeckt den Reis mit Speckblättern; gibt dann den Deckel auf das Kastrol, und verpickt es gut mit einem Teige; läßt es durch drey Stunden auf einem immer gleichen Kohlenfeuer dünsten, gibt auch auf dem Deckel etwas Gluth. Nach drey Stunden wird das Kastrol aufgemacht, der Speck herab genommen, die Fette abgeseihet und das Ganze auf eine grosse Schüssel gestürzt. Man muß gut Acht geben,

daß er schön ganz bleibet; der Speck wird ganz weggenommen und alle übrige Fette rein abgeseihet.

218. Schnitzeln von Rindfleisch.

Man nimmt zwey Pfund Saftfleisch, wäscht es, und löset die Haut, und alles Fäßtrichte davon ab, hackt es klein, salzet es, und macht kleine runde Schnitzeln davon: legt dann in eine Rein einige Blätter Speck, Zwiebel und gelbe Rüben, alles Blätterweis geschnitten, gibt die Schnitzeln darauf und läßt sie langsam dünsten. Sind sie auf beiden Seiten gedünstet, so nimmt man sie heraus, stauhet zwey Löffelvoll Mehl in die Rein, läßt es braun werden, füllt es mit Brühe und ein wenig Essig auf; gibt dann fünf rein ausgewaschene Sardellen, etwas Zwiebel, grünen Petersilie, Limonienschalen, alles klein geschnitten, wie auch gestoßenen Pfeffer dazu, seihet dann diese Soße, gibt die Schnitzeln wieder hinein und läßt sie nochmahls gut verdünsten.

219. Gefülltes Weißbratel.

Man nimmt ein schönes Weißbratel, klopfet und salzet es, und läßt es einen Tag an einem kühlen Orte liegen. Dann schneidet man vier Sardellen, etwas Speck, grünen Petersilie und etwas Zwiebel alles klein zusammen; schneidet das Weißbratel der Länge durch auf, und füllet die Fasch hinein, näht es zu, und spickt es mit fein geschnittenen Speck. Gibt dann in eine Rein einige Speckblätter, Zwiebel, gelbe Rüben und etwas Petersiliewurzeln, legt das Weiß-

bratel darauf, gießt etwas Essig und Brühe daran, gibt Limonienschalen, ganzen Pfeffer und zwey Lorbeerblätter dazu, und läßt es so lange dünsten, bis es mürbe genug ist. Dann nimmt man das Weißbratel heraus, treibt das gedünste Wurzelwerk durch ein Sieb, seihet das Fett davon ab, gibt das übrige wieder in die Rein und das Weisbratel dazu; läßt es noch etwas dünsten, so ist es fertig.

220. Wildschweinfleisch zuzurichten.

Wenn das Wildschweinfleisch gut ausgewässert ist, so gibt man es in einem Topf, gießt Essig, Wein und Wasser in gleichen Theilen darauf, gibt dann Salz, Lorbeerblätter, Zwiebel, ein wenig Knoblauch, Limonienschalen, Sellerie, gelbe Rüben und von allen Gewürzen etwas dazu, läßt es so lange kochen, bis es mürbe ist. Macht dann eine Soße von eingesottenen Ribißeln oder Hetschepetsch, richtet das Wildschweinfleisch auf die Schüssel und gießt von dem Sud ein wenig darüber, ziert es mit Limonienschalen, und gibt die Soß in einer Schale besonders auf die Tafel.

221. Wildschweins Kopf.

Wenn der Kopf einige Stunden ausgewässert wurde, so gießt man ein siedendes Wasser darüber, ziehet die Haut von der Zunge herab, und putzet den Kopf so rein als möglich; bindet ihn in ein Tuch, gibt ihn in einem Topf, gießt Essig, Wasser und etwas Wein, Salz, Zwiebel, ein Zeherl Knoblauch, gelbe Rüben, Petersiliewurzeln, Sellerie, Limonien-

schalen, Wachholderbeere, Kuttelkraut, ein paar Lorbeerblätter und etwas ganzen Pfeffer dazu, und läßt ihn gut sieden. Man nimmt ihn dann heraus, bricht eine Serviette, setzt den Kopf darauf, gibt grüne Lorbeerblätter an die Seite und richtet oben eingemachte rothe Rüben, von einem hartenEy das dünn geschnittene Weiße, grünen Petersilie und lang geschnittene Limonienschalen zierlich darauf, gibt dann eine süße Soße, oder kalten Kren, oder auch Essig und Oehl dazu.

222. Aspic zu machen.

Man nimmt einen Topf, welcher so groß sein muß, wie man ihn zu fünf Pfund Rindfleisch gewöhnlich zu nehmen pflegt, und gibt folgendes hinein: sechs Schweinsfüsse, vier Kalbsfüsse, einen Kalbskopf, von dem das Hirn heraus genommen wurde, ein Pfund gute Schinken oder geräuchertes Fleisch, etwas Salz, etwas ganzen Pfeffer, und eben so viel Neugewürz; füllet es mit Wasser auf, und läßt es durch zwey Stunden kochen. Dann richtet man in ein Kastrol einige Blätter Speck, einige Happel Zwiebel und gelbe Rüben, Kohlrabi, alles Blattweis geschnitten, ein Pfund Saftfleisch, und ein Pfund gutes Suppenbein, in kleine Stücke gehackt; decket das Kastrol mit seinem Deckel zu, und läßt es auf einem Kohlenfeuer so lange dünsten, bis es braun wird, aber nicht anbrennt. Wenn es schön braun ist, so füllt man es mit der Suppe auf, gibt alles zusammen in dem nämlichen Topf, wo die Füsse und der Kopf ge-

kocht haben, und läßt es wieder eine gute Stunde kochen; dann seihet man es durch ein feines Sieb, gibt ein Seitel oder etwas weniger guten Bertram Essig daran; läßt es noch eine gute Stunde kochen, und schlägt in einem andern Topf drey ganze Eyer sammt den Schalen hinein, die man vorher rein wäscht, zerklopft sie mit dem Kochlöffel gut, und gießt die Aspic darauf, wenn selbe in größten Sieden ist; rührt es gut durch einander, und stellt es in eine glühende Asche, aber vom Feuer weg, daß es sich bricht. Nach einer halben Stunde seihet man es langsam ab, spannet eine Serviette auf die vier Füsse eines Sessels, legt in die Mitte desselben einen Bogen Fließpapier, gießt die Aspic darauf, und läßt es langsam durchlaufen, damit es recht klar wird. Sollte es im Durchlaufen stocken, so läßt man es wieder warm werden, und gießt es abermahls auf. Wenn die Aspic kalt ist, so kann man es nach Belieben verwenden.

223. Eingelegte Aspic.

Man macht diese Aspic wie die vorige Nro 222. und wenn sie schon gebrochen ist, so gießt man Daumenhoch davon in ein Kastrol, läßt sie auf dem Eis sulzen, wenn sie fest ist, so legt man eine Reihe fein geschnittene Blätter von einer guten Veroneser Salamie, daß der Boden des Kastrols damit bedeckt wird, und gießt wieder Daumenhoch von der Aspic darauf; läßt sie abermals sulzen, und legt wieder eine Reihe fein geschnittener Spalten kalter Rebhühner oder Fasanen,

sanen, in Ermanglung dessen auch Indianen darauf, dann wieder Aspic darauf, und gesulzt, endlich eine Lage fein geschnittener Schinken, und wieder mit Aspic übergossen, und so fort, bis das Kastrol voll ist. Diese Speise ist vorzüglich gut beim Soupée zu verwenden.

224. Junger Indian in der Presse mit Aspic.

Man nimmt einen jungen Indian, der nicht größer als ein Kapaun ist, dressirt ihn schön, gibt ihn dann in einem Topf, der nicht größer sein darf, als daß der Indian bequem darin Platz hat, gibt gelbe Rüben, Zwiebel, grünen Petersilie, ein wenig Kuttelkraut, Neugewürz, Salz und ganzen Pfeffer dazu; füllet es mit zwey Theilen weisser Brühe und einem Theile weissen Wein auf, läßt es bey einem gelinden Feuer langsam kochen, bis er gut ausgekocht ist, doch nicht zerfällt, schäumet es im Kochen immer ab, daß es rein bleibt, wenn er ausgekocht ist, so nimmt man ihn heraus, putzet ihn von allen, was daran klebt, gut ab, und läßt ihn auskühlen; machet die Aspic, wie man sie in Nro 222 findet: gießt in ein Kastrol oder tiefen Model, der so groß sein muß, daß der Indian Platz darin hat, zwey Fingerhoch von der Aspic hinein, gibt es auf ein Eis, und läßt es fest stocken; dann legt man den Indian darauf, aber mit der Brust abwärts, gegen den Boden des Kastrols; gießt wieder von der Aspic darauf, daß es über die Hälfte reicht, und läßt es abermals stocken; wenn es fest ist, so gießt man es vollends auf,

so daß es den Indian ganz überdeckt, und läßt es fest stocken. Bevor man es zur Tafel gibt, taucht man das Kastrol einen Augenblick in heisses Wasser, trocknet es schnell mit einem Tuche ab, und stürzt es auf eine Schüssel.

225. Gesulzter Kalbskopf.

Der Kalbskopf wird in der Mitte von einander geschnitten, und im Salzwasser mit grünen Petersilie, gelben Rüben, zwey Happel Zwiebel, etwas Kuttelkraut und Limonienschalen gekocht; läßt ihn so lange kochen, bis er recht weich ist, man nimmt ihn dann heraus, legt ihn in kaltes Wasser, und läßt ihn eine Weile darin liegen. Die Suppe in welcher er gekocht wurde, sammt einen Kälberfuß, etwas ganzen Pfeffer und Neugewürz, läßt man so lange sieden, bis sie sich zu einem grossen Seitel einkochet; gibt dann den Saft von einer Limonie dazu, seihet es durch ein feines Sieb, und läßt die Soße ein wenig stehen. Man löset dann den Kalbskopf von den Knochen, schneidet ihn in länglicht feine Stücke, gibt sie in einem Model, seihet die Soße nochmals durch ein reines Tuch, und gießt sie dann darauf; stellet es an einem kalten Orte, bis es stockt. Wenn es schon fest ist, so stürzt man es heraus.

Dritte Abtheilung.

Vierter Abschnitt.

Von den Fischspeisen, Fröschen, Krebsen, Rohrhendeln, und Schildkröten.

226. Fisch mit Sardellen.

Man nimmt das Mittelstück von einem guten großen Fisch, welches drey bis vier Pfund sein darf, salzt es, und läßt es eine Stunde liegen; trocknet dann den Fisch mit einem reinen Tuche ab; schneidet acht Sardellen, einen ganzen Zwiebel, grünen Petersilie, von einer Limonie die Schalen alles klein zusammen; gibt auch etwas Pfeffer, Muskatblühe und Neugewürz dazu, mengt alles gut durcheinander, und bestreicht das ganze Stück Fisch damit, legt es in ein Kastrol, gießt ein Seitel Milchrahm darüber, den Saft von einer ganzen Limonie, einige Stücke Butter, eine Handvoll Semmelbröseln, gibt oben und unten Gluth, und läßt den Fisch gut auskochen; gibt ihn dann auf eine Schüssel und gießt die Soße darüber.

227. Forellen blau abgesotten.

Die Forellen, welche man absieden will, dürfen nicht eher aus dem Wasser genohmen werden, als bis man sie braucht; man schlägt sie auf dem Kopf,

macht sie auf, nimmt das Innere heraus, wäscht sie schnell aus, damit das Blut davon heraus kömmt, und besprizt sie mit guten Weinessig: nimmt dann halb Wasser und halb Weinessig, gibt Salz, Zwiebel, Lorbeerblätter, Limonienschalen, und etwas ganzen Pfeffer dazu, läßt es aufkochen, und wenn es siedet, gibt man die Forellen hinein, und läßt sie darin aufsieden; nimmt sie dann vom Feuer weg, gibt nochmals frischen Weinessig darüber, deckt die Forellen zu, und gibt sie nach Belieben kalt oder warm zur Tafel. Will man sie kalt geben, so muß man sie in dem Sude abkühlen lassen, und gibt sie sammt Essig und Oehl zur Tafel.

228. Forellen faschirt.

Man nimmt aus den Forellen das Eingeweid heraus, schröpft, und salzet sie, und läßt sie eine Weile liegen, nimmt dann ein Stück von einem Hechten, wovon die Gräten rein herausgelößt werden, ein kleines Happel Zwiebel, eine halbe in Milch geweichte ausgedrückte Semmel, etwas Limonienschalen und grünen Petersilie; schneidet alles dieses klein zusammen, etwas Salz und gestoßenen Pfeffer dazu, schlägt ein oder zwey Eyer darauf, und mengt alles gut durcheinander; trocknet die Forellen mit einem Tuche ab, streichet die obige Fasch darüber, bestreichet sie dann mit zerlassenen Butter, und besäet sie mit Semmelbröseln, gibt sie in ein mit Butter bestrichenes Kastrol, unten und oben Gluth, gießt mehrmals Butter darüber, damit sie eine schöne Farbe be-

kommen; gibt sie dann in ein mit Butter bestrichene Schüssel, gießt ein wenig Milchrahm darüber, und läßt sie noch etwas aufdünsten.

229. Gemischte Speisen von Fischen.

Hiezu nimmt man mehrere Gattungen Fische, als: Hechten, Karpfen, Stirl, Schlein, und Schaden, putzt sie, und läßt sie eine halbe Stunde im Salze liegen, schneidet sie dann in Stücke; macht eine kleine gelblichte Einbrenn, gibt ein Happel Zwiebel in der Mitte von einander geschnitten hinein, füllt sie mit halb rothen Wein, und halb Wasser auf, gibt grünen Petersilie, Schnittlauch, etwas Kuttelkraut, Limonienschalen und Neugewürz dazu, laßt die Soße gut versieden, legt den Fisch hinein, und läßt ihn langsam auskochen: ist er gekocht, so gibt man ihn auf eine Schüssel, seihet die Soße, die aber gut verkocht sein muß, darüber; gibt ausgebackene in Dreyecke geschnittene Semmeln um den Rand der Schüssel.

230. Hecht mit Austern.

Man nimmt einen geselchten Hecht, siedet ihn im Wasser ab, legt ihn auf eine Schüssel, nimmt dann die Austern aus den Schalen, läßt sie mit frischen Butter etwas dünsten, gibt sie zu dem Hechte, wie auch Milchrahm, Limonienschalen, von einer Limonie den Saft, auch den Saft von den Austern, ein wenig feine Semmelbröseln, und ein klein wenig Muskatblühe dazu, richtet es über den Fisch, und läßt ihn damit aufsieden.

231. Gesulzter Hecht oder Stirl.

Man läßt den geputzten Hechten, oder Stirl eine Stunde im Salze liegen, richtet in eine Rein halb weissen Essig und halb Wasser, gibt Zwiebel, grünen Petersilie, gelbe Rüben, Limonienschalen, ganzen Pfeffer, etwas Neugewürz, ein Lorbeerblatt, und etwas Kuttelkraut, legt den Fisch darein, zwey Ringeln geklopfte Hausenblasen dazu, läßt den Fisch so lange sieden, bis er ausgekocht ist, aber ja nicht zerfällt: man nimmt ihn dann heraus, und läßt die Soße so lange kochen, bis die Hausenblase aufgelöset ist; dann spannet man ein Tuch auf die vier Füße eines umgekehrten Sessels, gießt die Soße darauf, und läßt es langsam durchlaufen, damit es klar wird; gibt dann den Fisch auf eine Schüssel, gießt die Soße darüber, und stellt es an einem kalten Orte, damit es stockt: belegt dann den Rücken des Fisches mit einer Aspic durch die ganze Länge, kochet zwey Eyer hart, nimmt die Dötter heraus, und treibt sie durch ein Sieb; von den weissen des Eyes schneidet man feine Blättchen, und sticht mit einem kleinen Krapfenstecher Mondscheinl aus, verziert den ganzen Fisch damit, nach eigenen Geschmack.

232. Gebratener Hecht mit Soße.

Man nimmt einen Hecht mit drey Pfunde, schuppet und salzet ihn, und läßt ihn eine Stunde liegen; dann schneidet man vier Sardellen, ein wenig grünen Petersilie, ein halbes Happel Zwiebel, alles

klein zusammen, treibt ein Stück Butter etwas ab, gibt das Geschnittene hinein, rührt es gut durcheinander, und bestreichet den innern Theil des Fisches mit der Hälfte davon, heftet ihn dann zusammen, steckt ihn an einen dünnen Spieß, befestiget ihn mit einem Bindfaden, und bratet ihn schön. Während des Bratens begießt man ihn immer mit Milchrahm und dem übrigen Theile des Geschnittenen. Wenn er gebraten ist, gibt man ihn auf eine Schüssel, und die Soße darunter.

233. Gezupfter Hecht mit Sauerkraut.

Man macht das Kraut wie gewöhnlich, brennt es mit etwas Zwiebel ein, und läßt es mit der Einbrenn verkochen. Den Hechten siedet man im Salzwasser ab, lößt die Gräten davon aus, und zupft ihn in kleine Stücke; läßt etwas Butter warm werden, schneidet zwey Happel Zwiebel so wie Nudeln zusammen, gibt ihn in dem Butter, und läßt ihn schön gelblich werden. Dann gibt man mehrere Löffelvoll Milchrahm, etwas Butter, und einen Theil von dem gezupften Hechten auf eine Schüssel, salzet ihn, gibt etwas von dem gerösteten Zwiebel darüber, wieder drey bis vier Löffelvoll Milchrahm, eine Handvoll Semmelbröseln, und wieder von dem Fische, und sofort, bis es gar ist. Die lezte Reihe begießet man gut mit Milchrahm und den gedünsten Zwiebel, auf die Semmelbröseln gibt man einige Stücke Butter, dann unten und oben Gluth; läßt ihn eine Viertelstunde aufkochen, und gibt ihn sammt dem Kraut

zur Tafel. Der Stockfisch wird auf eben diese Art zubereitet, nur daß er vorhero im Salzwasser weich gekocht werden muß.

234. Hecht in der Kackelsoße.

Man siedet ein Stück Hecht im Salzwasser ab, löst die Gräten davon aus, schneidet ihn nebst etwas Kapern, und sieben Sardellen klein zusammen; läßt ein Stück Butter warm werden, gibt etwas Mehl hinein, läßt es anlaufen, gibt das Geschnittene sammt etwas gestoßenen Pfeffer, und Muskatblühe darein. Wenn es etwas abgedünstet ist, füllt man etwas klares Erbsenwasser und ein wenig Essig darauf, und läßt es aufkochen. Dann nimmt man einen ganzen Hecht, nachdem er geputzt und eingesalzen ist, läßt man in einer Rein ein Stück Butter zergehen, gibt den Fisch hinein; läßt ihn so lange dünsten, bis er auf allen Seiten abgedünstet ist; gießt die Soße mit dem Gehack darauf, und läßt ihn noch etwas aufsieden.

235. Heißabgesottener Hecht mit Kren.

Man nimmt einen schönen Hecht, mit drey bis vier Pfund, salzet ihn, und läßt ihn eine Stunde im Salze liegen. Man kann ihn ganz lassen, oder in Stücke zerschneiden; gibt ihn dann in eine Rein, und halb guten Weinessig und halb Wasser, allerley Wurzelwerk, Limonienschalen, Zwiebel, ganzen Pfeffer, zwey Lorbeerblätter, dazu, und läßt ihn langsam aus kochen. Wenn er gekocht ist, kommt er von dem Sud

geschwind auf die Schüssel, streuet einen guten Theil geriebenen Kren darüber, dann von dem heißen Sud, worin der Fisch gesotten, ein wenig darauf, bedeckt ihn mit einer andern Schüssel, läßt es eine Weile zugedeckt stehen, und gibt ihn dann zur Tafel.

236. Hecht mit Milchrahmkren.

Wenn der Fisch geputzt und geöfnet ist, so reiniget man ihn ganz vom Blute, salzet ihn, und läßt ihn eine Weile liegen; kocht ihn mit etwas gelben Rüben, Sellerie, Petersilwurzeln, zwey Happel Zwiebeln, jeden in vier Theile zerschnitten, etwas ganzen Pfeffer und Neugewürz, im Salzwasser ab, reibt dann die Hälfte von einer Krenwurzen, gibt ihn in eine Rein, einen Löffelvoll Mehl daran, und rühret ihn mit einem Seitel Milchrahm gut ab; dann ein Stück Butter darein, ein paar Schöpflöffelvoll von dem Sud, worin der Fisch gekocht wurde; läßt den Kren ein wenig aufkochen, legt den Fisch auf eine Schüssel, und gibt die Soße darüber.

237. Hecht mit Sardellen gespickt.

Man ziehet von einem Hechte die Haut ab, macht ihn auf, wäscht ihn sauber aus, und salzet ihn nur ganz wenig; löset dann ausgewaschene Sardellen von den Gräten, schneidet sie länglicht wie einen Speck, und spickt den Hecht in zwey Reihen damit; steckt ihn an einen Spieß, bindet ihn beim Kopf und Schweif, damit er nicht herabfalle. Man nimmt dann in die Bratpfanne ein Stück Butter, drey Löf-

felvoll Milchrahm, den Saft von einer halben Limonie, und begießet den Fisch während des Bratens öfters damit. Wenn er gebraten ist, richtet man ihn auf eine Schüssel, gibt noch einen Löffelvoll Milchrahm, ein kleines Stück Butter, und ein wenig Muskatblühe in die Soße, läßt es aufsieden, gibt sie über den Fisch, und streuet länglicht geschnittene Limonienschalen darauf.

238. Karpfen auf böhmische Art.

Man nimmt einen schönen Karpfen, wäscht ihn sauber, macht ihn auf, und sammelt das Blut in einem Topf, gibt ein wenig Essig in dem Fisch, damit das Blut alles davon heraus kömmt, salzet ihn, machet den Sud in ein Kastrol oder Rein, gibt zwey Theile Bier, und einen Theil Essig darein, wie auch länglicht geschnittene Peterfilwurzen, Zwiebel, Bury, Sellerie, Lorbeerblättrr, Kuttelkraut, etwas ganzen Pfeffer, Neugewürz, Gewürznägerln, Limonienschalen, ein Stück Zucker, und einige Nußkerne; deckt es zu, und läßt es eine Stunde kochen. Dann röstet man eine Handvoll schwarze Brodbröseln im Butter, gibt sie hinein, das Blut auch dazu, zertheilet den Fisch in Stücken, und gibt ihn in dem Sud; ist die Soße noch zu dünne, so kann man etwas geriebenen Lebzelten dazu nehmen. Wenn der Fisch eine gute Viertelstunde gesotten hat, so ist er fertig; legt ihn dann auf eine Schüssel, seihet die Soße darüber, und gibt ihn zur Tafel.

239. Blau abgesottener Karpfen.

Der Karpfen wird aufgemacht, ein wenig ausgewaschen, Stückweis geschnitten, und mit heißem Essig übergossen, damit er schön blau wird. Den Sud macht man mit Kräuteressig und Wasser, daß er wohlgeschmack sauer wird; gibt einige Gewürznägerl, ganzen Pfeffer, von einer Limonie die Schale, Petersilwurzeln und Salz dazu, läßt es aufsieden, legt dann den Fisch hinein, deckt ihn zu, und läßt ihn langsam kochen; ist er ausgekocht, so gibt man Fließpapier darüber, und läßt ihn ein wenig stehen, legt ihn dann auf eine Schüssel, und gibt grünen gezupften Petersilie darauf, oder um den Rand der Schüssel. Der Spiegelkarpfen ist dazu am besten, weil er wenig Schuppen hat, man kann ihn auch kalt mit Essig und Oehl geben.

240. Gesulzter Karpfen.

Man nimmt einen schönen Donaukarpfen, schneidet ihn in Stücke, und salzet ihn. Bereitet dann folgenden Sud, man nimmt eine halbe weissen Wein, drey halbe Wasser, Lorbeerblätter, gelbe Rüben, Limonienschalen, ganzen Pfeffer, einige Zwiebeln in kleine Stücke geschnitten, drey bis vier Gewürznägerln, und ein Loth Hausenblasen, gibt dieses alles in ein Kastrol, und läßt es langsam sieden; gibt dann den Fisch hinein, kochet ihn, legt ihn sodann auf eine Schüssel, seihet den Sud davon ab, und

läßt ihn auskühlen. Dann schlägt man zwey ganze Eyer sammt den Schalen in den Sud, sezt ihn abermals auf die Gluth, und läßt ihn langsam sieden. Man spannet dann ein Tuch auf einen umgekehrten Sessel, gießt den Sud behutsam darauf, und läßt ihn langsam durchlaufen, damit er klar wird: hernach gießt man die Hälfte davon in ein Kastrol oder Model, und läßt es stocken, legt es mit Meerkrebsen oder Oliven aus, gibt den Fisch darauf, und dann die andere Hälfte darüber, und läßt es fest werden; stürzt es hernach auf eine Schüssel, und gibt es zur Tafel.

241. Karpfen in der Sauerampfen Soße.

Nachdem der Karpfen geputzt ist, schneidet man ihn in der Länge auf beiden Seiten durchaus ein, aber nicht so, daß er durchschnitten wird; salzet ihn, und nimmt etwas gestoßenen Pfeffer unter das Salz; bestreichet ihn mit zerlassenen Butter, bratet ihn auf dem Roste, und begießet ihn öfters mit zerlassenen Butter, bis er schön bräunlicht und gut durchgebraten ist. Gibt dann in die Schüssel eine gute Sauerampfen Soß, und legt den Fisch darauf.

242. Rutten mit Austern.

Wenn die Rutten aufgemacht sind, so salzet und speilet man sie, damit sie ihre Form behalten, und siedet selbe körnig ab. Man löset dann die Austern aus ihren Schalen, gibt übersottene Hechtenleber, welche auch wie die Austern geschnitten wird,

dazu, und dünstet beides zusammen im Butter; röstet dann eine Handvoll Semmelbröseln im Butter, gibt zwey Schöpflöffelvoll Erbsenbrühe darauf, ein wenig klein geschnittenen grünen Peterstlie, den Saft und die Schalen von einer Limonie, Muskatblühe, und zwey Löffelvoll Milchrahm dazu. Man richtet dann die Rutten auf die Schüssel, gießt die Soße darüber, läßt es einen Sud aufthun, und gibt es dann zur Tafel.

243. Gebackene Rutten mit Soß.

Man macht die Rutten auf, salzet sie ein, und speilet sie, daß sie schön rund bleiben; läßt sie im Salze ein wenig liegen, trocknet sie ab, bestreuet sie mit Mehl, und bäckt sie schön; drückt Limoniensaft darüber, gibt Milchrahm, im Butter geröstete Semmelbröseln, etwas Butter, klein geschnittene Limonieschalen, etwas Muskatblühe, und ein wenig Erbsenbrühe daran, läßt es aufdünsten, und gibt es zur Tafel.

244. Rutten mit ausgelößten Müscherln und Artoffeln.

Es wird eine aufgemachte Rutte in frisches Wasser gelegt, dann nimmt man einen Theil Essig, einen Theil Wein und den dritten Theil Wasser, gibt Salz und zwey ganze Happel Zwiebel hinein, läßt es ein wenig sieden, nimmt es dann vom Feuer, und läßt es stehen. Man nimmt dann die Artoffeln, wenn sie frisch sind, werden sie subtil geschälet, und gießt auf

die Schäler eine lautere Erbsenbrühe sammt ein wenig Wein, und läßt es zugedeckt bei dem Feuer sieden. Die Artoffeln werden dann sehr dünn geschnitten, man belegt ein Reindel mit Butter, Muskatblühe, Limonieschalen, und etwas Mehl, legt dann die geschnittenen Artoffeln und frisch ausgelößten Müscherln darauf, und läßt es langsam dünsten; gibt dann Limoniesaft, und von der Artoffelsuppe dazu, und läßt es ganz langsam sieden. Man bestreicht et dann eine Schüssel mit Butter, gibt etwas Muskatblühe, Limonieschalen, und feine Semmelbröseln hinein, die gesottene Rutte darauf, läßt es auf einer kleinen Gluth ein wenig anlaufen, und gießt ein wenig Artoffelnsuppe daran. Vor dem Anrichten gibt man die Artoffeln und ausgelößten Müscherln über die Rutten, läßt es noch ein wenig aufsieden, und gibt länglicht geschnittene Limonieschalen darauf, so ist es fertig. Wenn die Artoffeln im Oel sind, muß man sie schälen, in siedenden Wein waschen, die Schalen aber davon verwerfen, und die Soße wie vorhin von den Artoffeln selbst machen.

245. Gespickter Schaden.

Man nimmt ein großes Stück Schaden; wenn er ausgewaschen, gesalzen, und eine Stunde im Salze gelegen ist, so spicket man ihn zu fünf oder sechs Reihen mit fein geschnittenen Speck; legt ihn in ein Kastrol, und gibt einige Stücke in Blätter geschnittenes Kalbfleisch, einige Stückchen Schinken, ein Büschl grünen Peterstlie, Schnittlauch,

etwas ganzen Pfeffer, ein halbes Seitel weissen Wein und ein Seitel gute Brühe darauf; deckt ihn zu, und läßt ihn langsam kochen. Ist der Fisch ausgesotten, so nimmt man ihn heraus, seihet die Soße durch ein Sieb, reiniget sie von der Fette, und läßt sie so lange kochen, bis sie zu einem halben Seitel eingekocht ist; gibt dann den Fisch wieder hinein, damit er durchaus warm wird, richtet ihn an, und gibt die Soße darüber.

246. Schiel mit grünen Petersilie.

Man nimmt einen Schiel, putzet ihn, läßt ihn eine Stund im Salze liegen, kochet ihn im Salzwasser mit verschiedenen Wurzelwerk, läßt ihn gut auskochen, daß er aber ja nicht zerfalle; legt ihn dann auf eine lange Schüssel, besäet ihn mit feinen Semmelbröseln, läßt ein Stück Butter von beiläufig sechs Loth heiß werden, gibt klein geschnittenen grünen Petersilie hinein, und brennet den Fisch damit ab. Um den Rand der Schüssel kann man kleine im Butter gebräunte Erdäpfel geben.

247. Schiel mit holländischer Buttersoß.

Man nimmt einen Schiel von drey bis vier Pfund, putzet und salzet ihn, schneidet ihn drey Finger breit auseinander und ein Finger tief in der Breite ein, läßt ihn zwey Stunde im Salze liegen, gibt ihn in ein langes Kastrol, gießt so viel Salzwasser darauf, daß es über den Fisch reicht; gibt etwas Petersilienwurzel, gelbe Rüben, Zwiebel, ganzen Pfeffer, Muskatnuß, einige Lorbeerblätter dazu, und läßt ihn lang-

sam auskochen. Bey dem Anrichten wird der Schiel auf ein ihn gleich langes, eben so schmales mit einer Serviette überbundenes dünnes Bretchen gelegt, und über eine mit einer Serviette belegte Schüssel gethan: in die Einschnitte und rund herum, wird gezupfte grüne Petersilie gestreuet. Die holländische Buttersoß wird auf folgende Art gemacht: Man nimmt in ein kleines Kastrol zwey Eyerdötter, einen kleinen Löffelvoll Mehl, zwey Löffelvoll kaltes Wasser, ein halb viertel Pfund guten Butter in kleinen Bröckeln, etwas Salz, und ein klein wenig Muskatnuß, rühret es recht fein ab; sezt es auf eine kleine Gluth, und rühret es beständig, bis es dicklicht zu werden anfängt; inzwischen gibt man kleine Bröckchen dazu, bis man wieder ein halb viertel Pfund Butter hineingegeben hat; dann gibt man den Saft von einer halben Limonie hinein, rühret es noch ein wenig, gibt es dann in die dazu gehörige Schale, und mit dem Schiel schnell zur Tafel, weil es sonst leicht zerrinnet.

248. Gebratener Schlein mit Soß.

Man nimmt einen großen Schlein, putzet ihn, und schneidet in der Länge nach ein, aber nicht durch, damit der Fisch ganz bleibet; vermenget etwas gestoßenen Pfeffer mit dem Salze, mit dem man ihn einsalzet, bestreichet ihn mit zerlassenen Butter, und bratet ihn auf dem Roste. Ist er durchaus gebraten, so legt man ihn auf die Schüssel, gibt einige Löffel Milchrahm und einige Stücke Butter darauf, gießt ein halbes Seitel Milchrahm darüber, drückt von

einer

einer Limonie den Saft darauf, wie auch klein geschnittene Limonienschalen, etwas Kapern, eine Handvoll Semmelbröseln und einige Stückchen Butter dazu, gibt dann unten und oben Gluth, läßt ihn gut aufkochen, und gibt ihn zur Tafel.

249. Schlein mit Wein.

Man nimmt einen Schlein von der größten Gattung, putzt ihn, und schneidet ihn durchaus ein, aber nicht ganz durch, salzet ihn, und läßt ihn eine Stunde im Salze liegen; hernach legt man ihn in ein langes Kastrol, schneidet etwas grünen Peterſilie, Schnittlauch, fünf bis sechs Champignons, alles fein zusammen, und gibt dieses sammt gestoßenen Pfeffer und einem Stück Butter, in der Größe eines halben Eyes, alles zugleich in das Kastrol. Gießt dann ein halbes Seitel weissen Wein darauf, gibt den Deckel auf das Kastrol, unten und oben Gluth, und läßt ihn auskochen, gießt öfters die Soße mit einem Löffel darüber: wenn er ganz ausgekocht ist, so legt man ihn auf die Schüssel, und gibt die kleine Soße darunter.

250. Stirl, frikaßirt.

Man läßt ein Stück Butter warm werden, gibt einem Löffelvoll Mehl hinein, läßt es ein wenig anlaufen und gibt einen in vier Theile geschnittenen Zwiebel dazu, auch etwas Limonienschalen, füllet es mit Erbsenwasser auf, und läßt es gut verkochen;

drücket dann von einer Limonie den Saft hinein, und läßt die geputzten Stirl in dieser Soße kochen, daß sie aber nicht zerfallen. Bevor man die Stirl zur Tafel gibt, schlägt man zwey Eyerdötter in einem Topf, sprudelt sie gut ab, seihet die Soße darauf, gibt es zu einem Kohlenfeuer, rühret es beständig, bis es anfängt dicklicht zu werden, gießt sie dann über die angerichteten Stirl und gibt sie schnell zur Tafel.

251. Stirl in der Limonienſoße.

Man läßt die Stirl, nachdem sie geputzt und gesalzen sind, eine halbe Stunde im Salze liegen; gibt dann in ein Kastrol ein Stück Butter, läßt ihn heiß werden; gibt dann zwey Löffelvoll Mehl darein, und läßt es gelb anlaufen, schneidet dann einen Zwiebel in vier Theile, gibt ihn hinein, und füllt es mit Erbsenwasser auf, legt dann die Stirl hinein, und läßt sie so lange kochen, bis sie ganz ausgekocht sind; gibt auch zwey Löffelvoll Milchrahm, etwas Limonienschalen und Safran hinein. Bevor man sie anrichtet, drückt man den Saft von einer Limonie dazu.

252. Stockfiſch, gefüllter.

Man schuppet den Schweif von einem ganzen Stockfische, löset das Brät davon ab, und überbrennet es: hernach nimmt man unter das Brät eine in Milch geweichte Semmelschmollen, grüne Petersilie, Scharlotten, zwey ausgelößte Sardellen, und ein Eingerührtes von zwey Eyern, schneidet dieses alles klein

zusammen, und brennet ein gutes Stück Butter darauf. Man rühret dann ein wenig guten Milchrahm, Muskatblühe, Salz, Pfeffer, und drey ganze Eyer gut untereinander ab, gibt das geschnittene dazu, füllet es in die Haut und nähet sie zu, leget ihn dann in eine Bratpfanne, gibt Butter dazu, und läßt ihn schön bräunen. Wenn er gebraten ist, legt man ihn auf eine Schüssel, gibt Milchrahm und Muskatblühe darauf, und läßt ihn noch ein wenig aufsieden.

253. Stockfisch mit Sardellen.

Man nimmt zwey Pfund Stockfisch, kochet ihn im Salzwasser, schneidet acht Sardellen, eine Handvoll grünen Petersilie, ein Zeherl Knoblauch, und etwas Kapern, alles klein zusammen; gibt dann auf eine Schüssel einige Stücke Butter, ein paar Löffelvoll Milchrahm, etwas von den geschnittenen Ingredienzen, zupft den Stockfisch in kleine Stückchen, und legt eine Reihe davon auf die Schüssel; dann wieder eine Reihe von den Ingredienzen mit etwas Semmelbröseln, einige Löffelvoll Milchrahm, und ein paar Stückchen Butter, fährt damit auf diese Weise fort, bis die Schüssel voll ist; bestreuet das Ganze mit Semmelbröseln, gibt Milchrahm und Butter darauf, gibt unten und oben Gluth, und läßt es schön gelblicht ausbacken.

Frösche, Krebsen, Rohrhühner, und Schildkröten.

254. Frösche, frikaßirt.

Man siedet die Frösche ab, läßt dann ein Stück Butter in einem Reindel warm werden, gibt ein Löffelvoll Mehl daran, läßt es anlaufen, zerschneidet dann ein kleines Happel Zwiebel in mehrere Theile, und läßt ihn auch etwas anlaufen, füllet es mit Erbsenbrühe auf, gibt etwas Safran, Limonienschalen und Muskatblühe hinein, und läßt es eine Weile sieden, dann legt man die Frösche hinein, gibt einen Löffelvoll Milchrahm dazu, und läßt sie noch etwas sieden. Man nimmt dann in einem kleinen Topf zwey oder drey Eyerdötter, einen halben Löffel kaltes Wasser, von einer Limonie den Saft, seihet die Soße daran, sprudelt es beständig bey einem Kohlenfeuer, richtet es über die Frösche auf die Schüssel, und bestreuet sie dann mit Limonienschalen.

255. Frösche mit Maurachen und Krebsschweiferln.

Man blanschirt die Frösche Anfangs ab, und legt sie dann in kaltes Wasser; macht dann eine Buttersoße, dünstet vorher sauber ausgewaschene Maurachen im Butter und grünen Petersilie, gibt sie in die Buttersoße, drückt die Frösche gut aus, und legt sie auch darein, wie auch die ausgelößten Krebsschweiferln, läßt sie nur noch ein klein wenig aufsieden,

richtet sie zierlich auf die Schüssel, und gibt Krebsbutter darüber.

256. Frösche in der Petersilieſoße.

Nachdem die Frösche gehörig geputzt und gewässert wurden, schneidet man ihnen die vordern Füsse noch ab, steckt die beyden hindern Füsse in einander, salzet sie, und siedet sie im Salzwasser ab, aber nur so, daß sie, einigemale aufwallen; machet dann eine Soße mit einem Stück Butter, einen Löffelvoll Mehl und eine Handvoll jungen fein geschnittenen grünen Petersilie, dann ein wenig Erbsenbrühe, gibt die Frösche darein, läßt sie noch ein wenig damit aufkochen, und gibt sie zur Tafel.

257. Krebsen, faschirt.

Man kochet die Krebsen mit Salz, grünen Petersilie und etwas Kümmel ab; reiniget sie dann von den Fäden, die sie auf dem Bauche haben, löset sie auseinander, dünstet etwas Reis mit Butter und klein geschnittenen grünen Petersilie; schneidet dann dreyßig Krebsschweiferln gröblich zusammen, etwas Salz und Pfeffer, gibt es auch dazu, läßt es auskühlen und rührt es dann mit einem Eyerdotter und drey Löffelvoll Milchrahm gut ab; füllet die Krebsschalen damit, legt den untern Theil wieder darauf, daß es aussiehet, als ob der Krebs ganz wäre, drückt die Schale fest zusammen, legt sie auf eine Schüssel, und gibt etwas Butter darauf. Man schneidet dann etwas grünen Petersilie, ein wenig Knoblauch, gibt es auf

eine Schüssel, sechs Löffelvoll Milchrahm dazu, einige Löffelvoll weissen Wein, etwas Kümmel, die Krebsen darauf, unten und oben Gluth, und läßt sie gut aufsieden, so sind sie fertig.

258. Krebsen, gedünste.

Man wäscht die Krebsen rein aus, läßt ein Stück Butter warm werden, gibt eine Handvoll klein geschnittenen grünen Petersilie und zwey Zeherl Knoblauch auch klein geschnitten, so wie die Krebsen darein, salzt sie, und läßt sie eine Weile dünsten; dann gibt man ein Seitel guten Milchrahm hinein, und läßt es so lange dünsten, bis die Krebsen schön roth sind.

259. Rohrhühner, in einer braunen Soße.

Man ziehet den Rohrhühnern die Haut ab, schneidet sie in mehrere Theile, und wäscht sie mehrmals aus; macht dann eine Beitze auf folgende Art: man nimmt halb Essig und halb Wasser, dann Kuttelkraut, Lorbeerblätter, Limonienschalen, Zwiebel und Salz; wenn die Beitz siedet, so legt man die Rohrhühner hinein, setzet sie auf die Gluth, und läßt sie weich dünsten. Man machet dann eine braune Soße dazu; nimmt Butter in eine Rein, macht eine kleine Einbrenn, giht ein wenig klein geschnittenen Zwiebel daran, läßt ihn anlaufen, gießt Schlein oder Erbsensuppe daran, läßt sie aufsieden, verdünnet sie dann mit Wein, legt die Rohrhühner hinein, und läßt sie noch ein wenig aufdünsten. Treibt dann die Soße durch

ein Sieb, richtet die Rohrhühner auf die Schüssel, und die braune Soße darüber.

260. Rohrhühner in einer andern Soße.

Wenn man die Rohrhühner abgezogen hat, schneidet man sie in mehrere Theile, wäscht sie gut aus, bestreicht dann ein Kastrol mit Butter, gibt gelbe Rüben, Petersiliewurzeln, spanische Zwiebeln, Limonienschalen, Gewürznägerln, etwas Muskatblühe und zwey Lorbeerblätter darunter, legt die Rohrhühner darauf, und läßt sie auf der Gluth dünsten: Man gießt dann Essig und Erbsenwasser darauf, läßt es sieden, machet eine gelblichte Einbrenn, nimmt ein Stück Zucker dazu, damit sie geschmackvoller wird, schüttet die Soße von den gedünsten Rohrhühner und ein wenig Wein dazu und läßt es aufsieden: richtet selbe dann auf eine Schüssel und seihet die Soße darüber.

261. Schildkröten in der Blutsoße.

Die Schildkröten werden, wenn sie ausgeblutet haben, im frischen Salzwasser zum Feuer gesetzt; das Blut davon wird in einer Schale aufbewahrt; die Schildkröten läßt man so lange sieden, bis die Schalen aufgemacht werden können, welches man öfters versuchen muß. Man nimmt dann die beiden Schalen weg, die Schildkröten heraus, ziehet ihr die äußere Haut gut ab, nimmt das Innere sorgfältig heraus, und zertheilet sie in beliebige Stücke. Macht dann mit

Butter eine kleine braune Einbrenn, gibt ein halbes Happel Zwiebel mit Gewürznägerln gespickt darein, füllt es mit Fleischbrühe oder mit dem Wasser, worin die Schildkröten gekocht wurden, auf; gibt etwas Limonienschalen, ganzen Pfeffer, ein gutes Stück Butter, und von einer halben Limonie den Saft dazu; gibt dann die Schildkröten hinein, läßt sie aufsieden, und dann auch das Blut von den Schildkröten dazu, läßt sie dann noch eine Weile kochen, so sind sie fertig.

262. Schildkröten, gebackene.

Nachdem dieselben wie die vorigen unter Nro 261 gesotten, geputzt und zertheilet worden sind, so werden einige ganze Eyer abgeschlagen, die Schildkröten hineingetunkt, mit feinen Semmelbröseln bestreuet, und im frischen Schmalze gebacken; man zieret sie mit grünen gebackenen Petersilie, und gibt sie zur Tafel.

263. Schildkröten in der Limonienſoße.

Man leget der Schildkröte ein glühendes Eisen auf den Rücken, und hacket ihr dann den Kopf, die Füsse und den Schweif weg, wäscht sie gut und siedet sie, bis die Schale herunter genohmen werden kann; putzet die äußere Haut, Galle und Gedärme sauber weg, gibt in ein Reindel ein Stückchen Butter, legt die Biegel von den Schildkröten hinein, salzet sie und läßt sie gut dünsten; staubet dann ein oder zwey Löffelvoll Mehl daran, läßt sie noch ein wenig dünsten, gibt ein wenig von der Brühe dazu, in welcher die

Schildkröten gesotten wurden; dann von einer halben Limonie den Saft und die Schalen, etwas wenig Safran und Gewürz, läßt sie noch ein paar Mahl aufsieden und richtet sie an.

264. Ragout von Schildkröten.

Man kocht die Schildkröten im Salzwasser so lange, bis sie weich werden, bricht dann die Schale in zwey Theile, nimmt die gekochten Schildkröten heraus ziehet von den Füssen und übrigen Theilen die schwarze Haut herab, und löset die Gedärme und Leber behutsam heraus, daß die Galle nicht zerdrückt wird; schneidet dann die Schildkröten in vier Theile, macht eine kleine Buttersoße, die man mit Erbsenwasser auffüllet. Dann dünstet man ein Stück Butter, etwas grünen Petersilie, ein halbes Seitel junge grüne Erbsen, zwölf klein geschnittene Champignons, fünfzehn bis zwanzig Krebsschweiferln; wenn dieses alles recht weich gedünstet ist, so gibt man es zu den Schildkröten, und läßt alles zusammen recht gut verkochen. Es darf nur eine kleine Soße haben, wenn man es zur Tafel gibt.

265. Schildkröten in ihrer eigenen Schale.

Man kochet die Schildkröten recht weich im Salzwasser, öffnet dann die Schalen, und nimmt die Schildkröten heraus, theilet sie in vier Theile, bewahret den Saft, den man in der Schale findet, gut auf, sondert aber die Galle von der Leber gut ab, daß man sie nicht zerdrücket; legt dann einige Stücke But-

ter in die Schildkrötenschale, den darin gefundenen Saft dazu; gibt dann die von der Haut gereinigten Schildkröten wieder hinein, etwas Semmelbröseln, einige Stücke Butter, geschnittene Limonienschalen, und von einer Limonie den Saft dazu; gibt sie in eine Rein, unten und oben Gluth, läßt sie gut aufsieden, dann sind sie fertig.

Vierte Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Von den verschiedenen Mehlspeisen, von dem Butterteig, mürben Teig, und Pasteten.

266. Butterteig zu machen, welcher zu allen Kränzen, Einfaßungen und Pasteten, zu verwenden ist.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl auf ein Bret, salzet es, schlägt ein Ey darein, gibt zwey Löffelvoll Milchrahm, einen guten Löffelvoll weissen Essig, oder zwey Löffelvoll weissen Wein dazu, wenn es nicht hinlänglich näßt, so kann man noch etwas Wasser dazu nehmen; der Teig muß etwas fester seyn als ein gewöhnlicher Strudelteig; man arbeitet diesen Teig so lange ab, bis er sich von der

Hand löset, dann macht man ihn in ein rundes Laibel zusammen, aber auch im Zusammenwirken muß man ihn noch abarbeiten, man läßt ihn dann eine Viertelstunde mit einem Tuche zugedeckt rasten. Man walkt ihn dann Messerrücken dick aus, nimmt ein halbes Pfund Butter, wirkt ihn gut ab, und klopft einen breiten Fleck davon; legt ihn dann in die Mitte des Teiges, schlägt den Teig auf vier Seiten darüber zusammen, bestaubt das Bret ganz wenig, klopft den Teig mit dem Walker in die Fläche, walkt ihn so fein als möglich aus, schlägt ihn auf die nemliche Seite wieder in vier Theile, und staubt das Mehl davon ab; man hütte sich überhaupt vor dem Mehlstauben, damit so wenig als möglich Mehl dazu kömmt, der Teig sich aber doch nicht anklebe, darum muß man ihn mit leichter Hand walken, läßt ihn dann eine Viertelstunde rasten, und stellt ihn an einem kühlen Orte, im heissen Sommer aber, zwischen zwey Schüsseln auf ein Eis; walkt ihn dann wieder aus, und so dreymal, das viertemal kann man davon machen, was beliebig ist.

267. Butterteig auf eine andere Art, welcher zu den Ausfütterungen der vorkommenden Mehlspeisen zu verwenden ist.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl auf ein Bret, salzt und theilt es in zwey Theile; von der einem Hälfte macht man einen etwas festen Strudelteig, arbeitet ihn mit der Hand so lange ab, bis er kleine Blattern zeigt; dann wirkt man ihn in ein Laibel

zusammen und läßt ihn mit einem Tuche zugedeckt eine Weile rasten, von der andern Hälfte des Mehls, nimmt man so viel davon weg, als man zum Bestauben nöthig hat, wirkt das Uebrige mit einem halben Pfund Butter, welcher vorher gut gewaschen, und abgetrocknet werden muß, mit der Hand schnell zusammen, walkt den Teig Messerrücken dick aus, legt den Butter, den man mit der Hand zu einem breiten Flecken klopfen muß, in die Mitte, schlägt den Teig auf vier Theile zusammen, und walkt ihn so fein wie möglich aus; schlägt ihn dann wieder auf die nehmliche Seite, wie das erstemal zusammen, gibt ihn an einem kühlen Orte, und läßt ihn eine Viertelstunde rasten; walkt ihn dann wieder aus, und so dreymal, das viertemal kann man ihn nach Belieben verwenden.

268. Besonderer Butterteig mit Mandeln.

Man nimmt ein viertel Pfund Butter, treibt ihn pflaumig ab, rührt acht Eyerdötter, einen nach dem andern hinein; stoßt ein halbes Pfund geschwellte Mandeln recht fein, gibt während des Stoßens etwas Eyerklar, oder einen Löffelvoll frisches Wasser dazu, damit sie nicht oehlicht werden, gibt sie in das Abgetriebene, rührt sie gut damit ab, wie auch vier Loth gestoßenen Zucker, und ein Pfund feines Mehl dazu; gibt es dann auf ein Bret, arbeitet es gut ab, und walkt einen länglichten Flecken daraus; man nimmt dann ein halbes Pfund Butter, welcher gut gewaschen und abgetrocknet werden muß, gibt ihn auf die Hälfte des

Teigs, und schlägt ihn dreymal wie einen gewöhnlichen Butterteig, und macht dann nach Belieben Torten, oder kleine Bäckereien daraus.

269. Mürben Teig zu machen.

Man nimmt drey viertel Pfund Mehl auf ein Bret, salzt es ein wenig, schneidet ein halbes Pfund Butter blätterweis hinein, arbeitet ihn mit dem Mehl gut ab, gibt zwey Eyerdötter, und so viel Milchrahm hinein, daß es hinlänglich genäßt wird, arbeitet ihn mit einem großen Messer gut ab, damit alles wohl vermengt wird; der Teig darf nicht fest seyn, und so wenig als möglich mit der Hand berührt werden. Man walkt ihn dreymal aus so fein als man kann, schlägt ihn immer auf dieselbe Seite in vier Theile zusammen, staubet ja nicht mehr Mehl daran, als höchst nöthig ist. Somit kann man den Teig zu was man will, verwenden.

270. Butter Pastete mit Ragout.

Man macht einen Butterteig wie Nro 266, walkt ihn in der Dicke eines kleinen Fingers, und schneidet ein viereckichtes Blatt, legt es auf ein Blech, schneidet dann ein zweytes in derselben Größe; an dem Rande des ersten bestreicht man es zwey Fingerbrei mit Eyerklar, und legt das zweyte behutsam darauf. Der Rand wird mit einem warmen Messer zwey Fingerbreit eingeschnitten, dann in der Mitte des obern Blattes, nach einem großen Trinkglas, ein Deckel ebenfalls mit einem warmen Messer eingerizt; bestreicht

sie dann mit Eyerklar und bäckt sie schön. Wenn die Pastete gebacken ist, nimmt man selbe sogleich aus dem Ofen, schneidet mit einem feinen Messer den Deckel davon heraus, hölscht dann mit eben denselben Messer das Weiche ganz zart davon heraus, und füllet sie mit dem Ragout wie Nro 199; richtet sie dann auf eine Schüssel, belegt das Ragout zierlich mit ganzen Krebsschweiferln, und Spargelköpfen, und gibt sie sogleich zur Tafel.

171. Erdäpfel Pastete.

Hiezu wird ein mürber Teig wie Nro 269 gemacht, zwey Messerrücken dick ausgewalkt, und ein Kastrol damit ausgefüllt. Dann nimmt man acht bis zehn gesottene Erdäpfeln, schneidet sie in Blätter, und salzet sie, gibt auch ein Stück gesottene Schinken fein geschnitten dazu; bäckt von vier oder fünf Eyern dünne Flecken, gibt dann eine Lage Erdäpfeln in die Pastete, ein oder zwey Eyerflecken darüber (darnach die Pastete groß ist) dann eine Lage Schinken, und wieder Erdäpfeln, besäet sie mit geriebenen Parmesankäß, gibt ein wenig Milchrahm und Butter darauf, und allzeit eine Eyerfleken dazwischen, und so fort, bis das Kastrol voll ist. Dann wird von dem Teig ein Deckel darauf gemacht, mit Eyerklar bestrichen, und langsam im Ofen gebacken.

272. Fasch Pastete.

Man nimmt ein Pfund schönes Kalbfleisch vom Schlegel, auch etwas Nierenfett, ein wenig Zwiebel, und Li-

monienschalen darunter; reibt von einer Semmel die Rinde ab, weicht sie in Milch, drückt sie gut aus, und schneidet sie mit dem obigen klein zusammen; wenn es ganz klein ist, werden die kleinen Häutchen oder Fäsern davon heraus gestreift. Dann macht man von drey Eyern, einen kleinen Stückchen Butter, und etwas Milch oder Wasser ein weiches Eingerührtes, stoßt alles zusammen fein in einem Mörser, nimmt es dann heraus, rührt zwey ganze Eyer darunter, und läßt es stehen. Man macht desgleichen ein Ragout von abgesottenen Kälber Brieseln und Eiterln, fricaßirt es mit zwey Eyerdötter und Limoniensaft. Macht einen mürben Teig wie Nro 269, nimmt eine Pastetenschüssel, und belegt den Boden derselben mit klein Fingerdicken Teige; gibt sodann in die Mitte die Hälfte von der Fasch darauf, das Ragout darüber, dann die andere Hälfte von der Fasch darauf; formirt es ganz rund, rollt von den übrigen Teig Fingerbreite Streifen mit dem Krapfenrädchen aus, und legt sie über die Fasch, gleich einem Gitter, daß noch überall die Fasch dazwischen heraus zu sehen ist; bestreicht sie dann mit Eyerklar, und bäckt sie drey viertel Stunde im Ofen. Bevor man die Pastete zur Tafel gibt, kann man sie zwischen dem Gitter, wo man die Fasch heraussieht, wechselweiße mit Spargelköpfchen und Krebsschweiferln bestecken.

273. Hausen Pastete.

Dazu nimmt man ein schönes Stück Hausen, salzet ihn, und läßt ihn eine Weile im Salze liegen;

gibt in ein Kastrol etwas Butter, klein geschnittenen grünen Petersilie, und eben so geschnittene Sardellen, legt den Hausen hinein, und läßt ihn etwas abdünsten, dann nimmt man ihn vom Feuer weg, und läßt ihn auskühlen. Macht dann einen Butterteig wie Nro 267, walkt ihn zwey Messerrückendick aus, füllt ein Kastrol damit aus, gibt eine Fasch von Karpfenbräit hinein, legt den Hausen darauf, gibt wieder Fasch darüber; macht einen Deckel darauf, bestreicht ihn mit Eyerklar und bäckt sie schön; richtet die Pastete auf eine Schüssel und gibt in einer Schale eine gute Sardellensoße dazu.

274. Hechten Pastete.

Nachdem der Hecht rein geputzt worden, schneidte man ihn in Stücke, salzet ihn, und läßt ihn eine Weile im Salze liegen; läßt dann ein Stück Butter warm werden, gibt Zwiebel und grünen Petersilie klein geschnitten, wie auch den Hecht darein, und läßt ihn dünsten. Macht dann einen Butterteig wie er Nro 267 zu finden ist, walkt ihn zwey Messerrückendick aus, füllt das Kastrol damit aus, doch so, daß es keine Falten bekömmt, gibt den Fisch schön ordentlich hinein, wie auch im Butter gerößte Semmelbröseln, etliche ausgelößte und klein geschnittene Sardellen, und vier Eßlöffelvoll Milchrahm darüber; macht von dem Teig einen Deckel darauf, bestreicht ihn mit Eyerklar und bäckt sie langsam im Ofen.

275. Kalte

275. Kalte Pastete.

Man nimmt ein halbes Pfund Speck, einen gebratenen Rehrücken, oder den Rücken von einem Hasen, löset das Fleisch von den Beinen ab, und schneidet alles sehr klein zusammen: dann wird von fünf Semmeln die Rinde abgerieben, und die Schmolle mit einer guten Brühe zu einem Banadel gekocht, gibt das klein geschnittene Fleisch sammt Speck hinein, und vermengt es gut damit. Dann gibt man fünf Eyerdötter in einem Topf, und sprudelt sie mit dem Banadel gut ab, schlägt es dann durch ein Sieb, gibt gestoßenen Pfeffer, etwas Neugewürz, Muskatblühe und Salz hinein; dünstet drey Gansleber mit Butter ab, bratet zwey Fasanen, und zwey Rebhühner, zerschneidet sie, und lößt das Fleisch von den Beinen, schneidet auch zehn bis zwölf Trüffeln in Scheiben, und dünstet sie mit etwas Butter, und grünen Petersilie. Dann wird von zwey Pfund Butter ein mürber Teig gemacht, wie er Nro 269 zu finden ist, macht von diesem Teig eine Pastete in gewöhnlicher Form, nur daß der Kranz viel höher sein muß, beleget den Boden der Pastete mit etwas feinen Speckblättern, dann eine Reihe Fasch, inzwischen etwas Trüffeln, dann gedünste Gansleber auch in Stücken geschnitten, wieder etwas Trüffeln und dann wieder etwas von der Fasch; dann die Rebhühner und Fasanen, und so fort bis es zu Ende ist. Die letzte Reihe von der Fasch wird wieder mit feinen Speckblättern belegt; dann wird es wie gewöhnlich mit dem Teig zugeschlossen, auch kann man sie oben so mit Teig verzieren, wie

sonst zu geschehen pflegt; bestreichet sie dann mit Eyerklar, und läßt sie in einer anhaltenden Hitze zwey Stunde backen; nimmt sie dann aus dem Ofen, läßt sie auskühlen, schneidet den Deckel ziemlich groß auf, und belegt das Innere der Pastete mit Aspic.

176. Reis Pastete.

Man siedet ein viertel Pfund Reis in der Milch schön dick, und läßt ihn auskühlen. Dann treibt man ein Stück Krebsbutter ab, schlägt vier Eyerdötter daran, gibt auch den ausgekühlten Reis, und von vier Eyern die Klar zu Schnee geschlagen dazu, und rührt es gut durch einander. Man macht dann ein Ragout von Kälberohren, Spargel, Krebsschweiferln, Champignons, alles gewürfelt geschnitten, läßt ein wenig Krebsbutter warm werden, gibt das Geschnittene hinein, und läßt es gut anlaufen: dann gibt man in einem kleinen Topf zwey Eyerdötter, rühret sie mit ein wenig kalter Rindsuppe ab, gießt es dann zu den Geschnittenen, auch ein wenig Limonienschalen dazu, und rührt alles gut durcheinander. Man machet dann einen mürben Teig wie Nro 269, füllt ein Kastrol gut damit aus, gibt zuerst die Hälfte von dem abgetriebenen Reis hinein, dann das Ragout darauf, streichet es eben von einander, und gibt den übrigen Reis darüber, machet einen Deckel darauf wie bey den übrigen, bestreichet sie mit Eyerklar, und bäckt sie langsam in dem Ofen.

277. Sauerkraut Pasteten mit Fasan, Rebhühner, oder Waldschnepfen.

Man überbratet einen Fasan, Rebhendel oder Waldschnepfen, schneidet es in mehrere Theile; dann nimmt man übersottenes Sauerkraut, gibt es in ein Kastrol, brennet etwas heißen Butter darüber, bestreuet es mit ein wenig Mehl, und läßt es etwas dünsten, doch muß es ganz trocken bleiben, man gibt nur blos den Saft von dem Gebratenen darauf. Dann füttert man ein Kastrol mit mürben Teig, welcher Nro 269 zu finden ist, aus, gibt die Hälfte von dem Kraut hinein, etwas klein geschnittene Artoffeln darauf, legt den Fasan, Rebhendel oder Waldschnepfen schön ordentlich in die Mitte, bedeckt es wieder mit Kraut und ein wenig Artoffeln; und deckt zuletzt das Ganze mit einer Blatte vom Teige zu; bestreicht es mit Eyerklar, und bäckt es drey viertel Stunde in einem warmen Ofen.

278. Schildkröten Pastete.

Man macht einen Butterteig wie Nro 266, walket ihn zwey Messerrücken dick aus, macht eine Schüsselpastete davon, bestreicht sie mit Eyerklar, und bäckt sie schön. Dann putzt man die Schildkröten wie schon gemeldet worden, kocht sie im Salzwasser ab, und theilet die Biegeln von einander; macht eine kleine Buttersoß, gibt abgesottenen Spargel, ausgelößte Krebsschweiferln, Champignons, und gebackene Lebern wie auch die Schildkröten hinein,

läßt es zusammen etwas dünsten. Wenn die Pastete gebacken ist, richtet man selbe auf eine Schüssel, schneidet den Deckel behutsam davon herab, füllt die gemischte Speiße schön zierlich hinein, gibt den Deckel wieder darauf, und dann schnell zur Tafel.

279. Schinken Pastete.

Man nimmt drey viertel Pfund abgesottene Schinken, schneidet selbe klein zusammen; macht von zwey Eyern einen Nudelteig, walkt dünne Flecken daraus; schneidet jeden Flecken in sechs Theile auseinander, siedet sie im Salzwasser; wenn sie ausgekocht sind, gießt man sie in einem Seiher, gießt kaltes Wasser darüber, und wenn sie gut abgeseiht sind, gibt man sie auf ein Tuch, und läßt sie abtrocknen. Treibt dann ein kleines Stück Butter gut ab, schlägt drey Eyer darein, und gibt acht Löffelvoll Milchrahm dazu, rührt alles wohl durcheinander; macht einen mürben Teig wie Nro 269, walkt ihn zwey Messerrücken dick aus, bestreicht ein Kastrol ein wenig mit Butter, füllt es mit dem Teig aus, legt eine Lage Fleckerln, begießt sie mit dem Milchrahm und Eyer, dann streuet man von der geschnittenen Schinken darauf, dann wieder eine Lage Fleckerln, und so fort, bis das Kastrol voll ist; bedeckt es dann mit einer Blatte von mürben Teig, bestreicht es mit Eyerklar, und bäckt es eine Stunde in dem Ofen.

280. Schnepfen Pastete.

Man macht einen Butterteig wie Nro 266, überbratet die Schnepfen nur halb am Spieße, so wenig,

daß der rohe Saft herausfließt, zerlegt sie dann in vier bis sechs Theile, und macht folgende Fasch dazu: Man nimmt das Eingeweide von den Schnepfen, eine große Gansleber, ein Stück Speck, einige Artoffeln, Scharlotten und grünen Petersilie, und schneidet dieses alles recht klein zusammen: läßt dann ein Stück Butter warm werden, gibt die Fasch hinein, läßt sie nur ein wenig auf der Gluth anlaufen, nimmt sie dann vom Feuer weg, und läßt sie auskühlen. Der Teig wird klein Fingerdick ausgewalkt, auf eine Pastenschüssel gerichtet, gibt die halbe Fasch auf dem Boden, legt die Schnepfen ordentlich in die Runde, so daß kein Bein herausstehet, gibt dann die übrige Fasch darauf, und bedeckt es mit dem dazu gehörigen Deckel. Man muß diese Pastete gleich und schön formiren, damit sie einer Kastrolpastete ähnlich sieht. Wenn sie mit dem Deckel bedeckt ist, bestreicht man sie mit Eyerklar, und sticht mit einem kleinen Ausstecher oder Rosenmodel Blätter daraus, und ziert die Pastete damit; gibt sie dann in einem heissen Ofen, und bäckt sie durch drey Viertelstunde bey einer anhaltenden gleichen Hitze. Wenn sie gebacken ist, so schneidet man in der Mitte ein Blattel heraus, gibt mit einem kleinen Anrichtlöffel eine braune Soße hinein, deckt es gleich wieder zu, und gibt die übrige Soße in einer Schale mit zur Tafel. Die kleine Pastetensoße wird auf folgende Art bereitet. Man läßt ein Stückchen Butter warm werden, gibt einen Löffelvoll Mehl hinein, läßt es schön braun werden, gibt einen Schöpflöffelvoll braune Suppe darauf,

etwas ganzen Pfeffer, Muskatblühe, einen Löffelvoll Milchrahm dazu, läßt es gut versieden, so ist sie fertig.

281. Tauben Pastete.

Man nimmt hiezu junge Tauben, und nachdem selbe rein geputzt, und eingesalzen sind, so läßt man sie mit etwas Wein, Rindsuppe, Zwiebel, Limonienschalen, und Lorbeerblätter, etwas dünsten. Macht dann von Kalbfleisch und Kernfette eine Fasch, schneidet die Mägen und Leber von den Tauben darunter, gibt Salz, Limonienschalen, und Gewürz dazu, überstreicht die Tauben damit; macht nach Belieben eine Pastete, gibt die Tauben hinein, macht einen Deckel darüber, bestreicht sie mit Eyerklar, und bäckt sie in dem Ofen. Indessen wird eine kleine Soße auf folgende Weise bereitet: Man läßt ein Stück Butter heiß werden, gibt ein wenig Mehl darein, läßt es schön braun werden; gibt von der Suppe, worin die Tauben gedünstet, darein, auch etwas klein geschnittene Kapern, und Limonienfaft dazu, läßt es etwas aufsieden; richtet die Pastete auf eine Schüssel, schneidet oben ein Blätchen heraus, und gibt mit einem kleinen Anrichtlöffel die Soße darein; legt das Blättchen wieder darauf, und gibt sie dann zur Tafel.

282. Topfen Pastete.

Man sprudle zwey ganze Eyer und drey Dötter in einer Halbe guten Obers gut ab, setzt es zum Feuer, gibt einige Tropfen Limonienfaft dazu, und

läßt es zu Topfen werden, gibt ihn auf ein Sieb, damit alle wäßrichten Theile rein davon abfließen. Treibt dann ein viertel Pfund Butter pflaumig ab, schlägt drey ganze Eyer und vier Dötter, jedes gut verrührt darein, gibt auch von den vier Eyerklaren den Schnee, ein viertel Pfund geschwellte und fein gestoßene Mandeln, zwey Eßlöffelvoll Zucker, den Topfen, und von einer Limonie die Schale auf Zucker abgerieben darunter, und rühret alles wohl durcheinander. Machet einen Butterteig wie Nro 267, walket ihn zwey Messerrücken dick aus, füllt eine Form mit diesem Teig aus, gibt das Gerührte hinein, macht einen Deckel darauf, bestreicht ihn mit Eyerklar, und bäckt sie in dem Ofen.

Vierte Abtheilung.

Zweyter Abschnitt.

Meridons, Pudings, und andere kleine Mehlspeisen mit Chaudeau.

283. Krebs Meridon.

Man reibe von vier Semmeln die Rinde ab, weicht sie in Milch; treibt sechs Loth Butter, und vier Loth Krebsbutter pflaumig ab, drückt die Semmeln gut aus, schneidet sie klein zusammen, und gibt sie darein; schlägt zehn Eyerdötter, einen nach

dem andern gut verrührt hinein; schneidet von zwanzig Krebsen die Schweiferln gewürfelt, gibt sie nebst einen Stück gestoßenen Zucker auch darunter. Wenn dieses alles gut verrührt ist, dann gibt man auch den Schnee von drey Eyerklaren darein, bestreicht ein Kastrol mit Butter, gibt das Abgetriebene hinein, und setzt es im Dunst; läßt es eine ganze Stunde darin kochen; stürzt es dann behutsam auf eine Schüssel, und gibt es zur Tafel.

284. Krebs Meridon auf andere Art.

Man siedet dreyßig Krebsen im Salzwasser ab, macht von den Schalen ein halbes Pfund Krebsbutter, treibt ihn ab, rührt vier ganze Eyer, und sechs Dötter, eines nach dem andern darein, reibt von zwey Semmeln die Rinde ab, weicht sie in der Milch, wenn sie weich genug sind, so drückt man sie gut aus, und schneidet sie sammt den ausgelößten Krebsschweiferln klein zusammen, gibt sie auch darunter, und rührt alles gut durcheinander; bestreicht eine Melonenform mit Krebsbutter, gibt das Abgetriebene hinein, macht in der Mitte eine Oefnung, füllt ein Ragout hinein, streicht es wieder zu, bestreicht es oben mit Krebsbutter, und läßt es dreyviertel Stunde im Dunste kochen.

285. Reis Meridon.

Man kocht ein viertel Pfund Reis, nachdem selber rein gewaschen ist, in Milch oder guten Brühe, wenn er weich gekocht ist, läßt man ihn auskühlen;

treibt dann ein Stück Butter in der Größe eines Eyes pflaumig ab, gibt den Reis hinein, zwey ganze Eyer und drey Dötter nach und nach hineingerührt; dann gibt man von dreyßig Krebsen die ausgelößten Schweiferln, und Scheeren hinein, dann auch zwey oder drey weich gekochte Mägen von Indianen, oder Gänsen, auch etwas von einem gekochten Kalbskopf, länglicht geschnitten darunter, etwas Salz, und zuletzt von drey Eyerklaren den Schnee langsam darein gerührt. Dann bestreicht man ein Kastrol mit Butter, auf den Boden des Kastrols gibt man weisses Papier, das dem Boden des Kastrols gleich geschnitten werden muß, bestreicht es auch mit etwas Butter, und belegt ihn zierlich mit ganze Krebsschweiferln, und mit im Salzwasser abgesottenen Spargelköpfchen, gibt den Reis hinein, und läßt es eine volle Stunde im Dunste kochen; stürzt es behutsam auf eine Schüssel, nimmt das Papier davon herab, und gibt ihn sogleich zur Tafel.

286. Semmel Puding.

Man reibt von drey Semmeln die Rinde ab, weicht sie in der Milch, schwellt dann sechs Loth Mandeln und stößt sie gröblich; von einem viertel Pfund Zibeben werden die Kerne ausgelößt, und geschnitten, vier Loth Weinberln rein geklaubt, treibt vier Loth Butter pflaumig ab, drückt die Semmeln gut aus, gibt sie hinein, schlägt zwey ganze Eyer und vier Dötter, eines nach dem andern darein, und rührt es eine viertel Stunde, dann gibt man die Mandeln,

Zibeben und Weinberl, nebst etwas gestoßenen Zucker, und klein geschnittenen Limonienschalen dazu, und mengt alles gut durch einander; bestreicht dann ein Kastrol mit Butter, schneidet ein weisses Papier in der Form des Kastrolbodens, daß es genau darein paßt, legt es hinein, bestreicht es ebenfalls mit Butter, belegt es zierlich mit ganzen Zibeben und geschwellten und gespaltenen Mandeln, gibt die obige Massa hinein, und läßt es eine Stunde im Dunste kochen. Stürzt dann den Puding auf eine Schüssel, löst das Papier behutsam davon herab, gießt den bereits fertigen Chaudeau rings herum, welcher auf folgende Art zubereitet wird: Es werden acht Loth Zucker auf einer Limonie abgerieben, und gestoßen, dann nimmt man zehn Eyerdötter sammt den Zucker in einem Topf, und auf jeden Eyerdotter zwey Eßlöffelvoll guten weissen Wein dazu, zersprudelt es gut, und setzt den Topf in ein Kohlenfeuer, sprudelt den Chaudeau beständig fort, bis er anfängt dicklicht zu werden und zu steigen, nimmt ihn dann vom Feuer weg, läßt ihn noch einige Minuten in dem Topf, sprudelt ihn noch etwas fort, und richtet ihn sodann auf die Schüssel.

287. Puding auf englische Art.

Man schwellt zehn Loth Mandeln, stoßt sie fein, befeuchtet sie während des Stoßens mit etwas kalten Wasser oder ein wenig Eyerklar, daß sie nicht öhlicht werden; dann werden zehn Loth Zucker fein gestoßen, und vier Loth Bröseln vom guten schwarzen Brot

gerieben, mit einem Eßlöffelvoll Malaga oder Meneſcher Wein angefeuchtet; dann läßt man ſie eine Weile ſtehen. Schneidet von einer Limonie die Schale klein zuſammen, gibt auch etwas geſtoßenen Zimmt und Gewürznägerln, ſammt den obigen zuſammen in einem Weidling, ſchlägt ein ganzes Ey und vier Dötter nach und nach hinein, rührt es ſo lange, bis es recht pflaumig iſt, wozu eine halbe Stunde hinreichend iſt. Beſtreicht ein Kaſtrol oder Model mit Butter, füllt den Puding hinein, und gibt ihn in dem Dunſte; in drey viertel Stunden kann er ausgedünſtet ſein. Stürzt ihn dann auf eine Schüſſel, und gibt einen Wein Chaudeau darüber, wie er in vorigen Semmel Puding zu finden iſt.

288. Erdäpfel Puding mit Schinken.

Man reibt ein halbes Pfund gekochte mehlichte Erdäpfel auf den Reibeiſen, treibt ſechs Loth Butter pflaumig ab, ſchlägt drey ganze Eyer und zwey Dötter nach und nach darein, gibt die geriebenen Erdäpfeln, wie auch ein halbes Pfund klein geſchnittene Schinken, und eine Handvoll Semmelbröſeln dazu, ſalzt, und rührt es noch eine Weile gut ab; beſtreicht dann ein Kaſtrol mit Butter, füllt das Abgetriebene hinein, und gibt es in dem Dunſt. Nach einer Stunde nimmt man den Puding heraus, ſtürzt ihn auf eine Schüſſel, beſtreuet ihn mit geriebenen Parmaſankäs und brennt heißen Butter darüber.

289. Gestoßener Puding.

Man nimmt ein viertel Pfund Butter, ein viertel Pfund Zucker, und eben so viel Mandeln, stoßt jedes davon fein zusammen; von einer Limonie werden die Schalen klein geschnitten, von einer Semmel wird die Rinde abgerieben, selbe dann in Milch geweicht, und gut ausgepreßt; dieses alles wird in einem Mörser fein zusammengestoßen; nimmt es dann in einem Weidling, schlägt acht Eyerdötter, einen nach dem andern daran, rührt es eine halbe Stunde, gibt zuletzt von vier Eyerklar den festen Schnee dazu, bestreicht ein Kastrol mit Butter, gibt das Gestoßene hinein, läßt es im Dunste kochen, und gibt einen Wein Chaudeau darüber.

290. Mandel Puding.

Man treibt ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, behaltet aber so viel davon zurück, was man zum Bestreichen des Models nöthig hat; dann wird ein halbes Pfund Mandeln fein gestoßen, damit sie nicht öhlicht werden, gibt man während des Stoßens ein klein wenig frisches Wasser dazu, dann ein viertel Pfund Zucker, ebenfalls fein gestoßen, und von einer Limonie die Schalen klein geschnitten, gibt dieses alles in einem Weidling, schlägt sechszehn Eyerdötter, einen nach dem andern gut verrührt hinein; von acht Eyerklar einen festen Schnee dazu, und rührt es noch eine halbe Stunde, füllt ihn dann in einem mit Butter bestrichenen Modell, und gibt ihn im Dunst. Nach

einer kleinen Stunde stürzt man ihn auf eine Schüssel, und gibt Wein Chaudeau darüber.

291. Reis Puding.

Es wird ein viertel Pfund Reis in warmen Wasser gut ausgewässert, mit fünf Loth gestoßenen Mandeln in der Milch gekocht, und läßt ihn dann auskühlen; treibt ein Stück Butter von drey Loth pflaumig ab, gibt den Reis hinein, schlägt ein ganzes Ey und vier Dötter gut verrührt dazu, bestreicht dann einen Modell mit Butter, gibt das Ganze hinein, und läßt es im Dunste kochen. Darüber wird ein Milch Chaudeau gegeben, der auf folgende Art bereitet wird: Ein viertel Pfund Zucker wird sammt etwas Vanilie gestoßen, gibt es sammt acht Eyerdötter in einem Topf, und zersprudelt es gut; dann wird ein großes Seitel gutes abgekochtes Obers damit vermengt, der Topf in ein Kohlenfeuer gestellt und immerfort gesprudelt, bis es anfangt dicklicht zu werden; nimmt dann den Topf vom Feuer, und gießt es über den Puding.

292. Biskuit Stangeln mit Chaudeau.

Man stoßt ein viertel Pfund Zucker fein, schneidet die Schalen von einer Limonie klein zusammen, schlägt zwey ganze Eyer, und vier Dötter nach und nach hinein, und rührt es so lange, bis der Teig dick und weiß wird; dann schlägt man von vier Eyerklar einen festen Schnee, und rührt ihn Löffelweis hinein, zuletzt menget man vier Loth Mehl dazu. Machet dann

von weissen Papier länglichte Kapseln, füllt das obige hinein, und bäckt es bei einer gelinden Wärme; läßt es dann auskühlen, nimmt die Stangeln aus den Kapseln heraus, legt sie in eine tiefe Schale, und gießt Wein Chaudeau darüber.

293. Eine besondere Mehlspeis mit Chaudeau.

Ein großes Seitel Obers wird gesotten, man nimmt dann ein viertel Pfund Butter, drückt ihn recht gut im Mehl ab, daß es ein fester Ballen wird, und gibt ihn dann in die kochende Milch, rührt es beständig, damit es sich auflöset, und keine Knollen bekömmt, läßt es dann recht dick einkochen, gibt es auf eine Schüssel, und läßt es auskühlen. Rühret dann sechs Eyerdötter und von zwey Eyern das Klare zu Schnee geschlagen, sammt ein Stück auf Limonien abgeriebenen und gestoßenen Zucker dazu, bestreicht dann ein reines Backblech mit Butter, gibt den abgerührten Teig fingerhoch darauf, und bäckt ihn kühl im Ofen. Wenn er ausgebacken ist, so werden mit einem mittleren Krapfenstecher Blatteln ausgestochen, gibt sie auf eine flache Schüssel, legt sie halb aneinander, gleich einem Kranzel in der Schüssel herum, das übrige weggestochene gibt man in die Mitte; wo zwey Blatteln aneinander stoßen, legt man überall ein wenig eingesottene Ribiseln oder Weichseln darauf. Gießt dann einen guten Chaudeau in die Mitte der Schüssel; die außen herumgelegten Blatteln dürfen aber nicht damit bedeckt werden.

294. Griswürfteln mit Wein.

Mann kocht den Gries in der Milch so lange, bis er dicklicht wird, läßt ihn dann auskühlen, machet kleine Würfteln davon, tunket sie in ein abgeschlagenes Ey, dann in halb Semmelbröseln und halb Mehl, und bäckt sie schön aus dem Schmalze. Hernach legt man eine Reihe von den Würfteln in eine porzellänerne Schale, besäet sie dicht mit Zucker und Zimmt, dann eine Reihe geschnittene Zibeben und Weinberl, endlich wieder von den Würfteln, und so fort, bis alles darinen ist; man gießt dann ein halbes Seitel guten rothen Wein darauf, in dem man so viel Zucker auflösen läßt, daß er süß genug ist, gibt dann unten und oben Gluth, und läßt den Wein eindünsten, doch so, das etwas weniges Soß bleibet.

295. Gefüllte Semmeln mit Chaudeau.

Man nimmt kleine runde Semmeln, reibet die Rinde davon ab, hölschet sie aus, bäckt sie aus dem Schmalze, und läßt sie dann auskühlen; man nimmt zur Fülle, einige mürbe säuerliche Aepfeln, schneidet sie in Spalten, und dünstet sie bis sie zu einem Koch werden, hernach rührt man gestoßenen Zucker und klein geschnittenen Zitronat hinein, füllt die Semmeln damit, stellt sie in eine tiefe Schüssel, und gießt einen guten Wein Chaudeau darüber.

Semmel Pasteteln mit Wein.

Man nimmt runde kleine Semmeln, die nicht größer als ein Krapfen sein dürfen; diese Semmeln

müßen bey dem Becker eigends bestellet werden; reibet die Rinde davon ab, schneidet ein kleines Deckerl auf, und hölschet die Schmolle gut davon heraus, bäckt sie dann aus Schmalz resch aus: zu zwölf Semmeln nimmt man sechs Loth Mandeln, und sechs Loth fein gestoßenen Zucker, von einer Limonie die klein geschnittenen Schalen, alles in einem Weidling, und rührt ein ganzes Ey und drey Dötter eines nach dem andern hinein, so lange, bis es recht pflaumig wird. Man füllt dann die Semmeln damit, legt das Deckerl darauf, und gibt die Semmeln in eine Rein, ein großes Seitel guten rothen Wein, in welchen man so viel Zucker auflösen läßt, daß es süß genug ist, gießt den Wein darauf, gibt oben und unten Gluth, und läßt es dünsten; sie müssen den Wein ganz einsaugen, aber doch nicht ganz trocken werden.

297. Spanisches Brot.

Man nimmt von den länglichten Semmeln, schneidet davon Fingerdicke Spalten, bestreichet sie mit eingesottenen Marillen, legt einen andern Theil darauf, und weicht sie in rothen Wein, der vorher gut gezuckert sein muß, so lange, bis sie durchweicht sind, dann tunkt man sie in abgeschlagene Eyer, wickelt sie in feine Semmelbröseln, bäckt sie aus dem Schmalze jäh aus, und besäet sie mit Zucker und Zimmet.

298. Spanisches Brot auf andere Art.

Die Semmeln werden so wie die obigen in Spalten geschnitten, mit eingesottenen Ribiseln gefüllt,

in

in gezuckerten rothen Wein eingetaucht, dann von rothen Wein, Mehl, Zucker und Zimmt ein dünner Teig gemacht, die gefüllten Semmeln darein getaucht, aus dem Schmalze gebacken, dann sogleich stark mit fein gestoßenen Zucker bestreut, und mit einer heissen Schauffel gebräunt.

299. Spanische Semmeln mit Wein.

Man nimmt einige Semmeln, reibt die Rinde davon ab, schneidet sie in große Vierecke, und hölscht sie aus, bäckt sie schön gelblich aus dem Schmalze, nimmt dann eine halbe rothen Wein, und vier oder fünf Eßlöffelvoll eingesottene Weichseln, gibt sie in dem Weine nebst einem halben Pfund Zucker, gestoßenen Zimmt, dann etwas gestoßenen Gewürznägerln; läßt es ein wenig damit aufsieden und dann auskühlen; weicht die Semmeln darein, nimmt eine Schüssel, legt die Semmeln darauf, füllt sie mit den Weichseln, und gießt den Wein darüber, gibt sie in einem warmen Ofen, und bäckt sie eine viertel Stunde, so sind sie fertig.

300. Wein Kipfeln.

Man reibt von den mürben Kipfeln die Rinde ab, schneidet sie in der Mitte aus einander, hölscht die Schmollen davon aus, füllt sie mit eingesottenen Weichseln ohne Kern, oder Himbeeren, macht einen kleinen Stoppel von der ausgehölschten Schmolle wieder darauf, legt sie in eine tiefe Schüssel, läßt in einem halben Seitel, oder wenn man viel machen will,

auch mehreren guten rothen Wein ein Stück Zucker auflösen, daß er süß genug wird, gießt ihn auf die Kipfel, und läßt sie darin weichen. Man muß sie öfters umkehren, daß sie auf allen Seiten anziehen, aber nicht zu weich werden, schlägt einige Eyer gut ab, tunkt die geweichten Kipfeln darein, wickelt sie in feine Semmelbröseln, und bäckt sie jäh aus dem Schmalze; bestreuet sie dann gut mit Zucker und Vanilie.

Vierte Abtheilung.

Dritter Abschnitt.

Von den verschiedenen Köchen.

---

301. Aepfelkoch.

Man schält fünf säuerliche Aepfeln, schneidet sie klein zusammen, läßt sie mit Zucker so lange dünsten, bis sie zu einem Koche werden, reibt dann zwey mürbe Kipfeln zu Brößeln, und feuchtet sie mit Obers an; nimmt dann fünf Loth fein gestoßene Mandeln, eben so viel fein gestoßenen Zucker, von einer Limonie die Schale klein geschnitten, treibt ein Stück Butter pflaumig ab, gibt zwey ganze Eyer und vier Dötter, eines nach dem andern gut verrührt, dann die Aepfeln sammt den übrigen dazu, und rührt es eine halbe Stunde; endlich schlägt man von der Eyerklar einen festen Schnee, vermengt ihn mit den Abgetriebenen, bestreicht einen Model mit Butter, besäet ihn mit feinen Semmelbröseln, füllt das Koch

hinein, und bäckt es langsam in dem Ofen. Dieses Koch muß etwas länger, als die gewöhnlichen Köche im Ofen bleiben, weil die Aepfeln mehr Feuchtigkeit, als die andern derley Füllen, enthalten.

302. Aepfelkoch auf französische Art.

Man nimmt fünf und zwanzig schöne Reinett Aepfeln, schält und schneidet sie in Spalten, nimmt fünf Loth Butter, ein viertel Pfund Zucker, und zehn Loth Marillen Marmelade in ein Kastrol, läßt es auf Kohlenfeuer langsam dünsten, so, daß die Aepfelspalten gut durchdrungen, aber doch nicht zu weich werden, oder gar zerfallen. Man nimmt dann ein halbes Pfund geklaubten, und rein gewaschenen Reis, kocht ihn in zwey halbe guter Milch, vier Loth Butter und ein viertel Pfund Zucker; wenn dieser weich genug ist, reibet man ein Stück Zucker von vier bis sechs Loth auf zwey Limonien ab, stoßt ihn fein, gibt auch fünf Eyerdötter dazu, und rühret es auf dem Feuer so lange, bis es ganz dicklicht wird, nimmt es dann vom Feuer weg, und läßt es auskühlen; macht dann einen mürben Teig, wie Nro 269, walkt ihn Messerrücken dick aus, füttert ein Tortenblatt damit aus, doch so, daß der Teig keine Falten macht; dann wird der Boden mit einem Theile von dem Reis belegt, über diesen Reis kömmt der vierte Theil der Aepfeln, darauf wieder Reis, dann wieder Aepfeln, und so fort, bis die beiden Massen ganz verwendet sind; zulezt kommen die schönsten Spalten Aepfeln zierlich darauf, und mit den übri-

gen Saft begossen; bäckt es bey anhaltender Wärme langsam, wenn es ausgebacken ist, nimmt man den Reif von dem Tortenblatte herab, und gibt das Koch auf eine mit einer Serviette gezierte Schüssel. Eben so kann man es mit reifen Marillen machen, nur daß selbe mit etwas Zucker und Wasser aufgekocht werden müssen.

303. Amuletten mit Kindskoch.

Man bäckt zwölf bis fünfzehn Amuletten, oder die sogenannten Fridattenfleckeln; nimmt in ein Kastrol oder Reindel, drey Löffelvoll Mehl, rührt selbes mit Milch recht fein ab, setzt sie auf eine Gluth, und rührt es so lange, bis es anfängt dick zu werden; dann läßt man es ein wenig sieden, schüttet es auf ein Teller, und läßt es auskühlen. Treibt dann vier Loth Butter pflaumig ab, gibt das Koch hinein, rührt zwey ganze Eyer und drey Dötter, eines nach dem andern gut verrührt darein, gibt eine Handvoll geschwellte, und fein gestoßene Mandeln, vier Loth gestoßenen Zucker, und etwas fein gestoßene Vanilie dazu, und rührt es noch eine viertel Stunde. Dann streicht man es auf die Amuletten, rollt sie zusammen, und schneidet sie in viereckichte Stücke durch; bestreicht ein Kastrol mit Butter, legt die geschnittenen Amuletten in gleichen Lagen hinein, sprudelt drey Eyerdötter mit einem viertel Seitel Obers gut ab, gießt es darüber, gibt oben und unten Gluth, und bäckt sie schön.

304. Amuletten mit Reis.

Man kocht zwölf Loth gewaschenen Reis in guter Milch so lange, bis er weich genug ist; gibt während dem Kochen sechs Loth fein gestoßene Mandeln hinein, läßt es dicklicht werden, und dann auskühlen. Treibet vier Loth Butter pflaumig ab, gibt den Reis hinein, schlägt zwey ganze Eyer und vier Dötter nach und nach hinein, und rührt es eine halbe Stunde; gibt so viel Zucker hinzu, daß es süß genug wird. Theilet dann die Massa in drey Theile; der eine Theil bleibt wie er ist, nur gibt man von einer Pomeranze die Schale, welche auf Zucker abgerieben wird, darunter: In dem zweyten Theile gibt man zwey Zelteln fein geriebenen Chokolade, und endlich in den dritten Theil, drey Löffelvoll Marillensalse, die man zuvor fein abrühren muß, dann den Reis dazu, und mit selben gut verrührt, daß er die Farbe bekömmt, zuletzt wird von vier Eyerklar ein fester Schnee geschlagen, und in jedem der drey Theile, ein Theil davon hinein verrührt. Man bestreicht dann einen runden Model mit Butter, backt die Amuletten so dünn als möglich, belegt den ganzen Model damit, und gibt den Theil mit dem Pomeranzengeschmack hinein, bedeckt es dann wieder mit Amuletten, und gibt jenen Theil mit Chokolade darauf, dann wieder Amuletten darauf, gibt dann den letzten Theil des Koches auch darein, deckt es sodann mit Amuletten zu, und bäckt es schön bräunlicht in dem Ofen. Wenn es gut ausgebacken ist, stürzt man es auf eine Schüssel, und gibt es sogleich zur Tafel.

305. Amuletten in mürben Teig.

Man bäckt sechzehn bis zwanzig Amuletten, schneidet sie wie Nudeln zusammen; läßt ein Seitel Obers aufkochen, gibt fünf Loth fein gestoßene Mandeln, ein Stück Zucker, etwas Vanilie, und die geschnittenen Amuletten hinein, und läßt es gut versieden, doch so daß es nicht zum Koch wird, sondern die Nudeln deutlich zu sehen sind, dann läßt man es auskühlen; schlägt dann ein ganzes Ey, und drey Dötter daran, und rührt es eine viertel Stunde; auch ist dabey zu bemerken, das es dicklichter als ein gewöhnliches Koch seyn muß. Man macht dann einen mürben Teig, wie er Nro 229 zu finden ist, walkt ihn so dünn wie einen Nudelteig aus, legt ihn in ein Kastrol oder andere Form, so, daß er keine Falten macht, gibt die Amuletten hinein, deckt es mit dem Teige wieder zu, und bäckt es bey einer anhaltenden Wärme; wenn es gebacken ist, so stürzt man es auf eine Schüssel.

306. Beschamell im Dunste.

Man nimmt ein viertel Pfund Butter in eine Rein, läßt ihn zerfließen, gibt vier Loth Mehl hinein, läßt es nur ein wenig anlaufen; dann gießt man ein Seitel siedendes Obers darauf, rührt es beständig, bis es zu einen ganz trockenen Teig wird, welcher sich in der Rein abschälet; gibt ihn dann auf eine Schüssel, und läßt ihn auskühlen. Indessen

treibt man ein viertel Pfund Butter pflaumig ab, schlägt zehn Eyerdötter, einen nach dem andern verrührt hinein, wie auch eine Handvoll fein gestoßenen Zucker, und etwas Vanilie dazu, zuletzt von sechs Eyerklar einen festen Schnee gut darein gerührt. Bestreicht dann einen Model mit Butter, füllt das Gerührte hinein, gibt es in dem Dunst, und läßt es eine gute halbe Stunde kochen. Dann wird es aus dem Model heraus gestürzt, und ein Milch Chaudeau darüber gegeben.

307. Biskuit Koch.

Man nimmt ein viertel Pfund fein gestoßenen Zucker, schlägt zwey ganze Eyer, und fünf Dötter darein, rührt es eine ganze Stunde; zuletzt werden vier Loth feines Mehl leicht darein gerührt, ein Tortenblatt mit Butter bestrichen, das Koch hinein gefüllt, das Tortenblatt um den Reif herum mit einem groben Teig verpikt, und eine halbe Stunde im Ofen schön bräunlicht gebacken.

308. Brot Koch.

Es wird ein halbes Pfund Butter recht pflaumig abgetrieben, sieben Eyerdötter nach und nach hinein verrührt; stoßt ein viertel Pfund geschwellte Mandeln fein, gibt es dazu, und rührt es eine ganze Stunde. Reibt dann ein halbes Pfund Schmollen von einem Hausbrote, welches aber nicht derb oder sauer seyn darf, befeuchtet es mit guten Mallaga,

oder Meneſcher Wein, gibt ſo viel Zucker, daß es ſüß genug iſt, auch klein geſchnittene Limonienſchalen, und geſtoßenen Zimmt dazu; beſtreicht dann ein Tortenblatt mit Butter, belegt es mit Oblaten, füllt das Koch darein, bäckt es ſchön langſam, und macht ein Eis darauf.

309. Citronat Koch.

Man rührt zehn Loth Butter, mit ſieben Loth geſtoßenen Zucker, und acht Eyerdötter, eine ganze Stunde gut ab, gibt zwey Loth klein geſchnittenen Citronat dazu, beſtreicht ein Tortenblatt mit Butter, bäckt es in der Tortenpfanne, oder in einem kühlen Ofen ganz langſam, nimmt den Reif davon herab, und gibt es mit Zucker beſtreut zur Tafel.

310. Chokolade Koch.

Man nimmt ein viertel Pfund fein geſtoßene Mandeln, und ſechs Loth fein geſtoßenen Zucker in einem Weidling, rührt zwey ganze Eyer, und acht Dötter nach und nach hinein, und wird eine Stunde abgetrieben. Dann nimmt man vier Loth fein geriebenen Chokolade, etwas fein geſtoßene Vanilie, rühret alles wohl durcheinander, zuletzt von drey Eyerklar den Schnee daran gerührt; füllt es in einem mit Butter beſtrichenen Model, und bäckt es ſchön.

111. Erdäpfel Koch.

Man nimmt zwölf Loth gekochte gute mehlichte Erdäpfel, ein viertel Pfund Butter, ſtößt beides zu-

ammen in einem Mörser; dann gibt man es in einem Weidling, schlägt acht Eyerdötter, nach und nach hinein, gibt auch vier Loth fein gestoßene Mandeln, worunter einige bitter seyn müssen, und vier Loth gestoßenen Zucker dazu, rührt es dann eine ganze Stunde. Zuletzt gibt man noch etwas gestoßenen Zimmt, und Gewürznägerln, wie auch von vier Eyerklar einen festen Schnee darunter. Bestreicht ein Tortenblat mit Butter, füllt das Abgetriebene hinein, und bäckt es langsam. Wenn es schön gebacken ist, nimmt man den Reif davon herab, besäet es mit fein gestoßenen Zucker, und gibt es schnell zur Tafel.

312. Erdbeeren Koch.

Eine Halbe schöne reife Erdbeeren, werden rein geklaubt, und durch ein Sieb getrieben; dann ein viertel Pfund Zucker, mit drey Löffelvoll Wasser so lange gesotten, bis er sich spinnet, gibt die durchgetriebenen Erdbeeren hinein, rührt es gut ab, bis es dicklicht wird, gibt es dann in einem Weidling, und läßt es auskühlen; drückt von einer Limonie den Saft hinein, einen Löffelvoll Zucker dazu, und rührt dieses zusammen eine ganze Stunde. Schlägt von sechs Eyerklar einen festen Schnee, gibt selben während des Rührens Löffelweis darunter, und zuletzt von einer halben Limonie die klein geschnittene Schale dazu. Richtet es auf eine mit Butter bestrichene Schüssel schön hoch auf, bäckt es in einer mittleren Hitze, und gibt es schnell zur Tafel, weil es sehr leicht zusammen fällt.

313. Eyerdötter Koch.

Man nimmt sechs hartgesottene Eyerdötter, ein viertel Pfund geschwellte Mandeln, stoßt jedes für sich fein zusammen; treibt ein viertel Pfund Butter pflaumig ab, gibt das Gestoßene hinein, wie auch vier ganze Eyer, und vier Dötter gut darein verrührt, gibt gestoßenen Zucker, und etwas klein gestoßene Vanilie nach Belieben dazu, zuletzt von drey Eyerklar einen festen Schnee leicht hinein verrührt, gibt es in eine mit Butter bestrichene Schüssel, macht einen Reif herum, und bäckt es schön langsam.

314. Faum Koch.

Man schlägt von neun Eyerklar einen festen Schnee, und gibt ihn auf ein Sieb. Dann gibt man fünf Loth eingesottene Marillen in einem Weidling, vier Loth fein gestoßenen Zucker dazu, dieß wird eine halbe Viertelstunde gut verrührt; von einer halben Limonie wird der Saft dazugedruckt und wenn selber gut verrührt ist, so wird der Schnee nach und nach hineingerührt, ein Löffelvoll nach dem andern. Man bestreicht dann eine Schüssel mit Butter, legt den Faum in die Mitte derselben, und richtet ihn wie einen Berg: machet dann mit dem Ecke einer Karte fünf oder sechs tiefe Einschnitte, in gehöriger Entfernung von einander in dem aufgethürmten Faume und zwar nach der Länge: an dem Spitz macht man von dem Faume einen Kopf, und bäckt es in einem sehr ausgekühlten Ofen: in einer halben Stunde ist

es ausgebacken, wornach es geschwind zur Tafel gegeben wird, weil es sehr leicht zusammen fällt, und dadurch an schönen Ansehen und an Güte verliehrt.

315. Französisches Koch.

Man macht von einem Seitel Milch einen gewöhnlichen Palatschinken Teig, und läßt ihn durch einen etwas groß gelöcherten Faumlöffel in heißes Schmalz durchlaufen; nimmt dann die schön gebackenen Erbsen heraus, und fährt so fort, bis der ganze Teig gebacken ist: Dann nimmt man ein viertel Pfund Zucker und acht Eyerdötter, rüht es in einem kleinen Topfe eine Viertelstunde ab, gibt dann eine Halbe gutes Obers und einen guten Theil klein gestoßene Vanilie dazu. Die gebackenen Erbsen werden etwas mit Milch angefeuchtet, und in einem mit Butter bestrichenen Model gegeben, das Obers mit den Eyern darüber gegossen, eine halbe Stunde lang in dem Dunste gesotten, ausgestürzt, und zur Tafel gegeben, dieses französische Koch ist nicht nur sehr gut, sondern sieht auch sehr schön aus.

316. Gries Koch.

Man gibt drey Seitel Obers in eine Rein, und kochet den Gries hinein bis er dick wird; wenn er gut ausgekocht ist, so läßt man ihn abkühlen. Dann treibt man ein viertel Pfund Butter mit acht Eyerdötter gut ab, gibt den Gries darunter, und rührt es noch eine Weile: zulezt rührt man vier Loth gestoßenen Zucker, und etwas gestoßenen Vanilie darunter.

Bestreichet dann ein paßendes Kastrol gut mit Butter, nimmt fein geschnittenen Citronat nach der Breite, und formirt auf dem Boden des Kastrols einen Stern davon; gibt dann einen Theil des Gerührten davon hinein, füllt es mit eingesottenen Ribiseln; gibt dann den andern Theil des Gerührten darauf, und läßt es in dem Dunste ausdünsten; stürzt es dann behutsam auf die Schüssel, und gibt es zur Tafel.

317. Kaffee Koch.

Es wird ein viertel Pfund Kaffee gehörig gebrannt, und brennend heiß aus der Pfanne, in ein großes Seitel kochenden Obers gethan, genau bedeckt, und eine halbe Stunde stehen gelassen, damit das Obers den Geruch in sich ziehe. Dann gibt man ein halbes Seitel feines Mehl in eine Rein, seiht das Obers durch ein feines Sieb, gibt es in das Mehl, rührt es gut damit ab, setzt es auf ein Kohlenfeuer, und rührt es so lange, bis es zu kochen anfängt; läßt es noch einige Minutten kochen, und dann auskühlen. Indessen treibt man sechs Loth Butter pflaumig ab, gibt das ausgekühlte Koch hinein, acht Eyerdötter jeden gut verrührt, dann auch so viel gestoßenen Zucker dazu, daß es süß genug wird, rührt es noch eine halbe Stunde; zuletzt von sechs Eyerklar einen festen Schnee ganz leicht damit vermengt. Bestreicht dann ein Tortenblatt mit Butter, gibt das Koch hinein, bäckt es eine halbe Stunde, aber nicht zu gäh; nimmt dann den Reif davon herab, besäet es mit fein gestoßenen Zucker, und gibt es schnell zur Tafel.

318. Kaiser Koch.

Man schlägt ein halbes Pfund Zucker in Stücken, gibt ihn in ein meßingenes Becken, gießt ein halbes Seitel Wasser darauf, und läßt es eine Weile stehen; dann setzt man ihn auf ein Kohlenfeuer, läßt ihn so lange kochen, bis er schwere Tropfen wirft. Dann nimmt man ein halbes Pfund frische durchgeschlagene Himbeeren, gibt sie in den gesottenen Zucker, und läßt es dicklicht damit einsieden; nimmt es dann vom Feuer weg, und läßt es auskühlen. Dann treibt man drey Loth Butter pflaumig ab, gibt ein viertel Pfund geschwelte und fein gestoßene Mandeln, wie auch vier Loth Kipfelbröseln mit Obers angefeuchtet darein, auch zwey ganze Eyer und vier Dötter dazu, und rührt es damit eine halbe Stunde. Zuletzt gibt man noch von drey Eyerklar einen festen Schnee darunter, bestreicht ein Tortenblatt mit Butter, füllt das Koch hinein, und bäckt es schön.

319. Kindskoch mit Vanilie-Liqueur.

Man rührt sechs Kochlöffelvoll Mehl mit einer halben Milch gut ab; die Milch muß kalt sein, und nur nach und nach mit dem Mehl verrührt werden, damit es nicht bröcklicht wird, gibt es dann auf ein Kohlenfeuer, rührt es beständig fort, bis es dick wird, und läßt es dann auskühlen. Man treibt dann vier Loth Butter pflaumig ab, gibt das Koch hinein, rührt ein ganzes Ey und sechs Dötter darein, gibt auch so viel Zucker, und gestoßenen Vanilie dazu, daß es süß genug wird, und rührt es eine halbe Stunde; zuletzt

wird von vier Eyerklar ein fester Schnee geschlagen, und darunter gemengt. Bestreicht dann ein Kastrol mit Butter, gibt das Koch hinein, deckt das Kastrol zu, und läßt es im Dunste kochen. Dann macht man einen gewöhnlichen Hollippenteig, und bäckt kleine Skarnitzeln davon, diese werden eben so wie die Hollippen behandelt, nur daß man anstatt den runden Walker, einen andern Walker nehmen muß, der unten fein zugespitzt ist; auch werden die Fleckeln etwas kleiner gebacken, über diesen Walker gedrehet, und kleine Skarnitzeln daraus geformt. Wenn das Koch ausgedünstet ist, so läßt man Vanilie-Liqueur warm werden, stürzt das Koch auf eine Schüssel, gießt den Liqueur darüber, und bestekt es in schöner Ordnung mit den Skarnitzeln.

320. Kipfel Koch mit Himmbeerguß.

Man nimmt sechs mürbe Kipfeln, schneidet sie in eine Rein, gießt eine halbe kalte Milch darauf, und läßt sie auf einem Kohlenfeuer verkochen; dann gibt man sechs Loth fein gestoßene Mandeln dazu, und verrührt sie während des Kochens so fein, daß das Ganze wie ein Koch wird, nimmt es dann vom Feuer weg, und läßt es auskühlen. Dann treibt man vier Loth Butter pflaumig ab, gibt zwey ganze Eyer und vier Dötter nach und nach hinein, so viel Zucker, daß es süß genug wird, und rührt es eine halbe Stunde; zuletzt wird von den vier Eyerklaren ein Schnee geschlagen, und hinein gerührt. Man bestreichet dann ein Kastrol mit Butter, besäet es mit feinen Sem-

melbröseln, gibt das Koch hinein, und läßt es im Dunste auskochen. Bevor man es zur Tafel gibt, werden frische Ribiseln oder Himbeeren durch ein reines Tuch gepreßt, läßt den Saft, welcher beiläufig ein Seitel sein muß, mit ein viertel Pfund Zucker durch eine halbe Stunde kochen; ist der Saft mit dem Zucker so gekocht, daß er schon etwas dicklich ist, stürzt man dann das Koch auf eine Schüssel, und gießt den Saft darüber.

321. Krebs Koch.

Es wird von drey Semmeln die Rinde abgerieben, dann selbe in dünne Blätter geschnitten, eine halbe Obers darauf gegossen, und so eine Weile stehen gelassen. Man setzt es dann auf ein Kohlenfeuer, rührt es beständig, bis es zu einem gelinden Koche wird; wenn es aufgekocht hat, nimmt man es vom Feuer, und läßt es auskühlen. Dann nimmt man ein viertel Pfund Krebsbutter, treibt ihn pflaumig ab, schlägt acht Eyerdötter, einen nach dem andern gut verrührt hinein, gibt auch das Koch nebst klein geschnittenen Krebsschweiferln, Limonienschalen dazu, und rührt es noch eine Weile; zuletzt gibt man von vier Eyerklaren den festgeschlagenen Schnee dazu, rührt ihn ganz leicht darunter, bestreicht ein Tortenblattel mit Butter, besäet es mit feinen Semmelbröseln, und bäckt es schön. Man kann dieses Koch auch im Dunste geben, nur darf dann der Model nicht mit Bröseln besäet, sondern mit ganzen Krebsschweiferln ausgelegt werden.

322. Krebs Koch im Dunste.

Man reibt von vier Semmeln die Rinde ab, und weicht sie in süsser Milch: indessen macht man ein halbes Pfund Krebsbutter, nimmt davon zwölf Loth und treibt ihn ab, drückt die Semmeln aus, rührt sie mit Krebsbutter fein ab, schlägt acht Eyerdötter daran, gibt auch von sechs Eyerklar einen festen Schnee, fünfzehn geschnittene Krebsschweiferln, vier Loth gestoßenen Zucker und ein klein wenig Salz dazu, und rührt dieses alles gut durch einander. Dann bestreicht man einen Model mit Krebsbutter, legt selben zierlich mit grünen Petersilie und Krebsschweiferln aus, füllt das Gerührte hinein, gibt es in dem Dunst und läßt es eine Stunde kochen. Wenn es ausgekocht ist, macht man einen Milch Chaudeau mit Zucker und Zimmt, stürzet das Koch auf die Schüssel, und gießet den Chaudeau um das Koch herum.

323. Limonie Koch.

Man nimmt ein viertel Pfund Mandeln, schwellt und stoßt sie fein, gibt sie in einem Weidling, und befeuchtet sie mit dem Safte von einer halben Limonie; dann stoßt man ein viertel Pfund Zucker gröblich zusammen, gibt zwey Eßlöffelvoll Wasser darauf, läßt ihn so lange kochen, bis er dicklicht wird; dann gießt man ihn heiß über die Mandeln, rührt es durch einander, und läßt es auskühlen. Wenn es vollkommen ausgekühlt ist, schlägt man zwey ganze Eyer und sechs Dötter nach und nach hinein, und rührt es

durch

durch drey viertel Stunden; dann schlägt man von drey Eyerklar einen festen Schnee, rührt ihn ganz leicht darunter, gibt auch Citronat, und von einer halben Limonie die Schale klein geschnitten dazu. Bestreicht ein Kastrol mit Butter, füllt das Koch hinein, und bäckt es langsam.

324. Mandel Koch mit gefüllten Aepfeln.

Man schwellt und stoßt zehn Loth Mandeln und eben so viel Zucker fein, nimmt auch drey Loth Brösseln, von einer halben Limonie die Schale klein geschnitten, gibt alles in einem Weidling, und rührt es mit zwey ganzen Eyern und vier Dötter eine halbe Stunde; zuletzt wird von vier Eyerklaren ein fester Schnee geschlagen, und darein gemengt. Vorher aber nimmt man acht bis zehn Maschanzker Aepfel, schält und hölscht sie aus, und läßt sie einige Augenblicke im Wasser aufkochen; legt sie dann in eine porzelänene Schüssel, in welcher sie zur Tafel gegeben werden, füllt sie mit Eingesottenen nach Belieben, besäet die Aepfeln mit Zucker, gießt das Koch darüber, und gibt es in dem Ofen. Wenn es halb ausgebacken ist, so schlägt man von sieben Eyerklaren einen festen Schnee, und macht von Marillen ein Faumkoch wie es Nro 314 zu finden ist, belegt den Rand der Schüssel damit, streicht es mit einem breiten Messer, zu einem Kranz hoch auf, und macht mit einem Kaffeelöfferl durchaus Einschnitte, immer zwey Fingerbreit auseinander glat, und dann wieder einen Einschnitt,

daß der Kranz gewunden aussieht; gibt es wieder in dem Ofen, und läßt es noch eine halbe Stunde backen.

325. Mandel Koch mit Pistazen.

Man treibt ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, gibt ein viertel Pfund fein gestoßene Mandeln dazu, fünfzehn Eyerdötter, einen nach dem andern hinein gerührt, und eine ganze Stunde abgetrieben. Dann schwellt man vier Loth Pistazen, schält und schneidet sie sammt vier Loth Citronat länglicht zusammen; gibt selbe sammt vier Loth fein gestoßenen Zucker in das abgetriebene Koch, und rührt es nur noch so viel, daß alles wohl vermengt ist. Füllt es dann in ein mit Butter bestrichenes Tortenblatt und bäckt es in einer gleichen Hitze.

326. Mandel Koch mit frischen Weichseln.

Man nimmt ein viertel Pfund fein gestoßene Mandeln, sechs Loth fein gestoßenen Zucker, von einer Limonie die klein geschnittene Schale, vier ganze Eyer und vier Dötter, und macht von vier Eyerklaren einen festen Schnee; gibt dies alles in einem Weidling, und rührt es eine ganze Stunde. Bestreicht dann ein Tortenblatt mit Butter, besäet es mit feinen Semmelbröseln, gibt den dritten Theil davon hinein, und überbäckt es ein wenig, gibt zerstreut ausgelößte Weichseln darauf, dann den zweiten Theil von dem Gerührten, und wieder etwas gebacken, dann wieder Weichseln, und das noch übrige Koch; gibt es wieder in dem Ofen, und läßt es vollends ausbacken. Die

Weichseln müssen vorher ausgelößt, gezuckert, und der Saft davon abgesiehen werden.

327. Mark Koch im Dunst.

Man reibet von vier Semmeln die Rinde ab, schneidet sie in kleine Würfeln; sprudelt sechs Eyerdötter mit einem Seitel guten Obers ab, gießt es auf die Semmeln, und läßt sie weichen; schneidet ein viertel Pfund Mark klein gewürfelt, zwey Loth Citronat ebenfalls klein geschnitten; mengt dies alles gut durcheinander, bestreicht ein Tortenblatt mit Butter, füllt das obige hinein, gibt es in dem Dunst, und läßt es drey viertel Stunde kochen. Stürzt es auf eine Schüssel, und gibt Milch Chaudeau dazu.

328. Mark Koch auf andere Art.

Ein halbes Pfund Mandeln werden fein gestoßen, und während des Stoßens mit etwas frischen Wasser angefeuchtet, damit sie nicht öhlicht werden; dann nimmt man ein viertel Pfund Mark, ein viertel Pfund Butter, schneidet die Hälfte von dem Mark gewürfelt, das übrige wird mit dem Butter und den Mandeln pflaumig abgetrieben. Rühret dann zwölf Eyerdötter, zehn Loth gestoßenen Zucker, zwey Loth länglicht geschnittene Pistazen, drey Loth Citronat eben so geschnitten, eine Handvoll Semmelbröseln mit vier Eßlöffelvoll Obers angefeuchtet, dann das Geschnittene Mark, und von sechs Eyerklar einen festen Schnee, darunter. Bestreicht ein Kastrol mit Butter, füllt das Koch hinein, gibt es in dem Dunst, und läßt es eine halbe Stunde kochen.

329. Mark Melone.

Man stößt ein halbes Pfund geschwellte Mandeln, und ein halbes Pfund Zucker fein zusammen, gibt es in einem Weidling, schlägt sechzehn Eyerdötter darein, und rühret es eine viertelstunde, schlägt dann von zwölf Eyerklar einen Schnee, und rührt ihn auch darunter; schneidet ein viertel Pfund Mark klein gewürfelt, sechs Loth klein geschnittenen Citronat, mengt es zusammen, und rührt es ebenfalls darunter. Man bestreicht dann einen großen Melonen Model mit Butter, füttert ihn mit Butterteig aus, gibt das Gerührte hinein, füllt es nicht ganz voll an, und bäckt es eine gute Stunde in einem ganz abgekühlten Ofen; stürzt es dann auf die Schüssel und gibt es schnell zur Tafel.

330. Pistazien Koch.

Man treibt ein viertel Pfund Butter pflaumig ab, schwellt ein viertel Pfund Mandeln und stößt sie fein, wie auch zehn Loth Zucker. Dann werden zwölf Eyerdötter nach und nach hinein gerührt und eine halbe Stunde gut abgetrieben. Es werden dann drey Loth Pistazien, und drey Loth Zibeben länglicht geschnitten mit den obigen verrührt; man bestreicht dann die dazu gehörige Schüssel mit Butter, und bäckt es ganz langsam.

331. Pomeranzen Koch.

Es werden zwölf Loth Mandeln gestoßen, während des Stoßens aber mit ein wenig frischen Was-

Digitized by Google

ser besprizt, damit sie nicht öhlicht werden; dann reibt man zwölf Loth Zucker an zwey Pomeranzen ab, stoßt ihn fein, und gibt ihn sammt den gestoßenen Mandeln in einem Weidling; schlägt ein ganzes Ey und vier Dötter dazu, und rühret alles sammt den Saft von zwey Pomeranzen eine ganze Stunde, zulezt gibt man den Schnee von vier Eyerklaren dazu. Bestreichet dann ein Tortenblatt mit Butter, gibt das Koch hinein, und läßt es backen. Wenn es beinahe ganz ausgebacken ist, so nimmt man ein viertel Pfund fein gestoßenen Zucker, von vier Eyerklar den Schnee, der aber ja nicht wäßerig sein darf, gibt etwas gestoßene Vanilie darunter, und mengt ihn so schnell als möglich unter dem Zucker, nimmt dann den Reif von dem Tortenblatt herab, macht von dem Schnee einen Kranz auf das Koch, richtet ihn mit einem Messer schön gleich in die Höhe, macht mit dem Eck einer Karte alle zwey Fingerbreit einen Einschnitt, damit der Kranz gewunden aussieht, bestäubt ihn dann mit gestossenen Zucker, und gibt es wieder in den Ofen. Dieses alles muß sehr schnell geschehen, damit das Koch nicht zusammen falle.

332. Quitten Koch.

Man kocht drey große Quitten ab, läßt sie auskühlen; löset die Haut davon, und reibt sie auf einen Reibeisen; auch werden zwey mürbe Kipfeln zu feinen Brösseln gerieben, befeuchtet sie mit einer halben Kaffeeschale guten Obers, stoßt fünf Loth Mandeln fein; treibt dann ein Stück Butter, wie ein Ey groß

pflaumig ab, und gibt das obige hinein; dann auch klein geschnittene Schalen von einer Limonie, etwas gestoßenen Zimmt, fünf Gewürznägerln, zwey ganze Eyer, und vier Dötter dazu, rührt dieses alles eine halbe Stunde; gibt so viel Zucker hinein, daß es süß genug wird, schlägt dann von vier Eyerklar einen festen Schnee und rührt ihn leicht hinein. Bestreichet dann einen Model mit Butter, besäet ihn mit feinen Semmelbröseln, gibt das Koch hinein, und bäckt es gut aus; es braucht etwas länger, als ein anderes Koch.

333. Koch von Reismehl.

Ein viertel Pfund Reis wird rein geklaubt, gut gewaschen, und in der Luft getrocknet; dann stoßt man ihn in einem Mörser zu einen feinen Mehl; gibt es dann in eine Rein, gießt eine Halbe Obers darauf, und rührt es damit gut ab, stellt es auf ein Kohlenfeuer, rührt es beständig, und gibt während des Rührens sieben Loth Butter, stückweiße hinein, und läßt es zu einem dicken Koche kochen; nimmt es dann vom Feuer weg, und läßt es auskühlen. Dann treibt man es recht pflaumig ab, rührt zehn Eyerdötter nach und nach hinein, gibt so viel Zucker, daß es süß genug ist, auch etwas gestoßene Vanilie dazu; zuletzt von sechs Eyerklar einen festen Schnee leicht darunter gemengt; bestreicht ein Tortenblatt mit Butter, füllt das Koch hinein, und bäckt es schön. Wenn es ausgebacken ist, nimmt man den Reif davon herab, bestreuet es mit gestoßenen Zucker, und gibt es schnell zur Tafel.

334. Reis mit Chokolade und Milch Chaudeau.

Nachdem Zwölf Loth Reis geklaubt, und blanschirt sind, kocht man ihn in drey Seitel Obers, gibt vier Zelteln geriebenen Chokolade, fünf Loth geschwellte, und fein gestoßene Mandeln dazu, und läßt alles zusammen so lange sieden, bis der Reis weich ist, aber doch ganz bleibet. Dann wird er auf eine Schüssel in der Mitte zu einem hohen Berg aufgerichtet, mit ganzen eingesottenen Weichseln gezieret, und in einem überkühlten Ofen gebacken. Dann wird der Chaudeau auf folgende Art gemacht: ein Seitel Obers, mit fünf Eyerdötter, sechs Loth gestoßenen Zucker und etwas fein gestoßene Vanilie wird gut abgesprudelt, in ein Kohlenfeuer gesetzt, und immerfort gesprudelt, bis es anfängt dick zu werden; nimmt ihn dann schnell vom Feuer weg, damit er nicht zusammen läuft, und gibt ihn um den gebackenen Reis herum.

335. Reis Koch, Gefülltes.

Man läßt eine Halbe Obers kochen, gibt ein viertel Pfund rein gewaschenen Reis hinein, und läßt ihn weich kochen; nimmt ihn dann vom Feuer weg, läßt ihn auskühlen, und stößt ihn in einem Mörser fein zusammen. Treibt sechs Loth Butter pflaumig ab, gibt den Reis hinein, dann sechs Eyerdötter, vier Loth fein gestoßene Mandeln, etwas Vanilie, und 6 Loth gestoßenen Zucker dazu, schlägt von vier Eyerklaren einen festen Schnee, und rührt ihn

bis sechs Löffelvoll Mehl faßt, gibt das Mehl hinein, läßt es unter beständigen Rühren etwas rößten, braun aber darf es nicht werden: dann gibt man drey Seitel warme Milch nach und nach hinein, welches unter beständigen Rühren geschehen muß, damit es nicht bröcklicht werde; gibt ein Stück Zucker hinein, auch fünf Loth fein gestoßene Mandeln, und etwas Vanilie dazu, und läßt es gut versieden. Richtet es dann auf eine Schüssel, säet die Rammeln darauf, und steckt die Hohlhippen in schöner Ordnung herum, besäet es gut mit gestoßenen Zucker, so ist es fertig. Dabey ist noch zu bemerken, daß das zweyte Koch nicht so dick seyn darf, als es gewöhnlich ist; das erste aber, welches zu die Hohlhippen gehört, wenn es durch öfteres Aufstreichen auf das Blech zu dick wird, kann man mit etwas Milch verdünnen, und wärmen, damit es sich fein streichen läßt.

336. Spanisches Obst Koch.

Man schneidet etwas dicker als ein Messerrücken einige Semmeln in Spalten, und befeuchtet sie etwas mit Malaga, oder in Ermanglung dessen mit Menescher Wein. Bestreicht dann ein Kastrol mit Butter, belegt das ganze Kastrol dergestalt mit den angefeuchten Semmeln, daß gar kein zwischenraum bleibt. Dann werden schöne reife Marillen geschälet, spaltenweis geschnitten, stark gezuckert, und eine Lage davon gemacht; wieder eine Reihe Semmelspalten, dann eine Reihe von grünen Früchten, oder auch anderes Eingesottenes, doch keine Marmelade, und so fort, bis das Kastrol voll ist. Endlich schön geba-

cken, auf eine Schüssel behutsam heraus gestürzt, und mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben. Diese Speise kann auf eben diese Art auch von Pfirschen und guten Aepfeln gemacht werden.

340. Weichsel Koch.

Man nimmt eine halbe schöne reife Weichseln, ohne Stengeln, wäscht, und dünstet sie aber nicht zu weich, gibt sie dann auf ein Sieb und läßt den Saft davon ablaufen; lößt dann die Kerne heraus, und schneidet sie gröblich zusammen; reibt dann drey mürbe Kipfeln zu Bröseln, befeüchtet sie mit Obers, treibt vier Loth Butter pflaumig ab, gibt dann die Weichseln, Bröseln, die klein geschnittenen Schalen von einer Limonie, und ein viertel Pfund fein gestoßenen Zucker, alles in dem Butter hinein, gibt auch zwey ganze Eyer und vier Dötter dazu, und rührt es eine halbe Stunde. Zuletzt gibt man von vier Eyer klar den Schnee hinein, bestreicht einen Model mit Butter, bestreuet ihn mit feinen Semmelbröseln, füllt das Koch hinein, und läßt es bey anhaltender Wärme ausbacken.

341. Wein Koch.

Man läßt ohngefähr drey Loth Butter warm werden, reibt vier Semmeln zu Bröseln, und läßt sie in diesem Butter anlaufen, aber nicht braun werden; füllt es mit einem großen Seitel guten weissen Wein auf, und läßt es unter beständigen Rühren kochen, dann aber auskühlen. Man treibt dann vier

Loth Butter pflaumig ab, drey ganze Eyer und vier Dötter nach und nach hinein gerührt, von einer Limonie die Schale klein geschnitten, wie auch sechs Loth gestoßenen Zucker dazu; wenn alles pflaumig gerührt ist, wird von den vier Eyerklarn ein fester Schnee geschlagen, und leicht hinein gemengt; dann ein Model mit Butter bestrichen, mit feinen Semmelbröseln bestreut, das Koch hinein gefüllt, und schön gebacken.

342. Zwetschgen Koch.

Man nimmt reife Zwetschgen, schält sie, und nimmt die Kerne davon heraus, dünstet sie in etwas weissen Wein und Zucker, auch ein wenig gestoßenen Zimmt, und Limonienschalen, treibt sie dann durch ein Sieb, und läßt sie auskühlen. Treibt dann ein Stück Butter pflaumig ab, rührt Eyerdötter, einen nach dem andern, je nachdem man viel oder wenig machen will, hinein, gibt das Koch dazu, und verührt es gut Wenn es zu dünn sein sollte, nimmt man feine Semmelbröseln darunter; richtet es in eine mit Butter bestrichene Schüssel, und bäckt es langsam.

343. Zimmt Koch.

Ein halb Pfund Mandeln werden rein abgewischt, mit der braunen Schale fein gestossen, und mit Limonienſaft angefeuchtet, damit sie nicht öhlicht werden; dann wird ein halb Pfund Zucker mit vier Löffelvoll frischen Wasser dick eingesotten, gibt die Mandeln in einem Weidling, gießt den Zucker heiß darü-

ber, und läßt es auskühlen. Rührt dann vier ganze Eyer und zwölf Dötter, einen nach dem andern darein, rührt es durch drey viertel Stunde, gibt zuletzt von einer Limonie die fein geschnittene Schale, und ein Koffeelöffelvoll fein gestoßenen Zimmt dazu, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Tortenblatt, und bäckt es schön.

Vierte Abtheilung.

Vierter Abschnitt.

Von den Kuchen, Strudeln und gemischten Mehlspeisen.

344. Aepfel Kuchen.

Man macht einen Butterteig wie Nro 266; walkt ihn Messerrückendick aus, gibt ihn auf eine flache große Schüssel, schält die Aepfeln, und schneidet sie in feine Blätter, belegt den ganzen Boden dicht damit, und besäet sie gut mit gestoßenen Zucker, Zimmt, und klein geschnittene Limonienschalen; ein viertel Pfund geschwellte Mandeln werden fein geschnitten und auf die Aepfeln gestreut, gibt wieder etwas gestossenen Zucker darauf; dann einen zweyten Flecken von dem Teige, welcher nicht dicker als der erste sein darf; bedeckt die Aepfeln damit, drückt ihn mit den

ersten fest zusammen, daß die Blätter sich nicht theilen; bestreicht den obern Theil mit Eyerklar, und bäckt sie bei anhaltender Wärme aus. Dieselbe Speise kann man auch auf andere Art machen, zum Beyspiel: die Aepfel können klein gewürfelt geschnitten werden, die Mandeln eben so sammt der Hülse geschnitten, Zimmt und Zucker mit den Mandeln vermengt, ein halb Pfund Zibeben ohne Kern dazu genommen; das erste Blatt wird mit der Fülle besäet, das zweyte darüber gelegt, und so wie oben ausgebacken.

345. Pesther Aepfel Kuchen.

Man nimmt drey Seitel feines Mehl, sechs Loth Butter, ein ganzes Ey, und zwey Dötter, macht mit Milch einen Strudelteig, arbeitet ihn gut ab, macht fünf und zwanzig Laiberl daraus, bedeckt sie mit einem warmen Tuch, und läßt sie eine halbe Stunde rasten. Dann werden ein viertel Pfund geschwellte Mandeln fein geschnitten, ein viertel Pfund Zibeben ausgelößt und gröblich geschnitten, sechs Loth Zucker fein, gestoßen, von einer Limonie die Schalen klein geschnitten, von einem mürben Kipfel die Bröseln, wie auch etwas gestoßenen Zimmt, und ein klein wenig Gewürznägerln dazu, und mengt dies alles gut durch einander. Schält dann säuerliche mürbe Aepfeln, schneidet sie in sehr dünne Spalten; bestreicht eine flache dazu bestimmte blecherne Schüssel mit Butter, und ziehet ein Laiberl nach dem andern über die Schüssel fein aus, bestreicht jedes Blatt davon mit zerlassenen Butter und fährt so fort, bis man acht Blätter über die

Schüssel ausgezogen hat: dann belegt man es mit geschnittenen Aepfeln, und der Hälfte der andern Fülle, dann kommen wieder acht Blätter über die Fülle, wovon jedes Blatt wieder mit Butter bestrichen wird, dann wieder eine Lage Aepfeln und Fülle, und zulezt kommen die noch übrigen neun Blätter darauf. Drückt sie dann mit flacher Hand fest zusammen, streift den über die Schüssel hängenden Teig am Rande mit dem Walker ab, damit er fest beisammen bleibe, bestreift die obere Platte mit Eyerklar, sticht mit einer feinen Gabel einigemale in dem Teig, damit er sich während des Backens nicht hebet; gibt ihn dann in dem Ofen, und bäckt ihn schön. Wenn die Kuchen gebacken ist, besäet man sie mit Zucker, und gibt sie zur Tafel; man kann selbe auch kalt geben.

346. Limonie Kuchen, gezogene.

Man macht einen mürben Teig wie Nro 545, macht acht und zwanzig Laiberl daraus, bedeckt sie mit einem warmen Tuche, und läßt sie eine halbe Stunde rasten. Nimmt dann ein halbes Pfund geschwellte Mandeln, stoßt sie gröblich zusammen, befeuchtet sie mit dem Safte von einer ganzen Limonie, gibt auch die klein geschnittene Schale der Limonie, und ein viertel Pfund fein gestossenen Zucker dazu, und mengt alles gut durch einander. Dann werden sieben Laiberl, wie oben Nro 545 über eine mit Butter bestrichene Schüssel ausgezogen, ein jedes Blatt mit zerlassenen Butter bestrichen, den dritten Theil der Fülle darein gegeben, dann wieder sieben Laiberl da-

über gezogen, und so fort bis man dreymal die Fülle, und viermal den Teig beisammen hat, womit diese Kuchen vollendet ist; sie wird dann mit der flachen Hand zusammen gedrückt, der herabhängende Teig mit dem Walker weggestreift, mit Eyerdötter bestrichen, und mit einer feinen Gabel einigemale durchgestochen, daß sie sich in Backen nicht hebet: gibt sie dann in einem warmen Ofen, und bäckt sie schön. Diese Kuchen kann man auch kalt, in zierliche Stücke geschnitten, mit Zucker bestreuet zum Desert geben.

347. Mandel Kuchen.

Es wird ein Teig von zwey Theilen Mehl, und einem Theile Zucker, von vier Loth Butter, fünf Eyerdötter, von einer Limonie die fein geschnittenen Schalen, einem halben Seitel Milchrahm, und etwas Wein, wie ein fester Strudelteig gemacht. Wenn er gut abgearbeitet ist, bedeckt man ihn mit einem Tuche, und läßt ihn etwas stehen. Stoßt ein halb Pfund Mandeln gröblich zusammen, gibt ein viertel Pfund Zucker fein gestoßen darunter, walkt den Teig Messerrücken dick aus, gibt ihn auf eine blecherne mit Butter bestrichene Schüssel, bestreicht ihn mit Eyerklar, und gibt das Vermengte darauf. Diese Mandel Kuche wird nur eine Viertelstunde gebacken.

348. Mandel Kuchen, gezogene.

Man macht den Teig eben so wie Nro 345, behandelt ihn auf dieselbe Weise, zur Fülle werden Mandeln, und Zibeben genohmen, von jedem ein

vier=

viertel Pfund ist hinreichend auf eine Schüssel von mittlerer Größe. Die Mandeln werden geschwellt, fein geschnitten, von den Zibeben die Kerne ausgelößt, dann ebenfalls geschnitten, ein Stück Zucker fein gestoßen; den Geruch kann man nach Belieben geben; das Ganze wird zusammen vermengt, und so wie Nro 345 zweymal gefüllt; wenn die lezten Blätter darauf sind, dann bestreicht man das lezte Blatt mit Eyerklar, besäet es mit fein gestoßenen Zucker, und bäckt es in dem Ofen bey einer gelinden Hitze. Wenn es schön gebacken ist, gibt man gestoßenen Zucker und Vanilie darauf.

349. Geschnittene Nudel Kuchen.

Man nimmt ein halbes Pfund geschwellte Mandeln, die Hälfte davon stoßt man fein, und näßt sie mit Limoniensaft, die andere Hälfte wird fein länglicht geschnitten; dann gibt man zwölf Loth gestoßenen Zucker in einem Weidling, die klein gestoßenen Mandeln, und sechs Eyerdötter dazu, und rührt es zusammen eine halbe Stunde. Die Eyerklar von drey Eyern wird zu einem festen Schnee geschlagen, und auch darunter gerührt; dann macht man von einem Ey und einem Dotter, ein wenig Zucker, und Mehl, geschnittene Nudeln, bäckt sie gelblicht aus dem Schmalze, bricht sie kurz zusammen, und rührt sie sammt den länglicht geschnittenen Mandeln darunter, gibt den Geruch von Zimmt oder Limonienschalen, mengt alles gut untereinander, bestreicht ein flaches Kastrol mit etwas Butter, füttert das Kastrol mit Butterteig

wie Nro 267, walkt ihn Messerrücken dick aus, gibt das Abgetriebene hinein, bedeckt es mit einer rund geschnittenen Platte vom Butterteige und bäckt es schön langsam; stürzt es dann auf eine Schüssel und gibt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

350. Reucher Kuchen.

Man macht von einem halben Pfund Butter einen mürben Teig wie er Nro 269 zu finden ist, walkt ihn Messerrücken dick aus, und gibt ihn auf die dazu bestimmte flache Schüssel; legt so viele frische Weichseln darauf, daß der Boden damit bedeckt ist, besäet sie gut mit gestossenen Zucker, und backt sie gut aus. Wenn der Teig schon gut ausgebacken ist, so nimmt man ein Seitel gutes Obers, und ein halbes Seitel frischen Milchrahm, zwey ganze Eyer, drey Dötter, ein viertel Pfund gestoßenen Zucker, sprudelt alles gut durcheinander, und gießt die Hälfte dieser Massa auf die Kuchen, gibt sie wieder in den Ofen, bis es stockt; wenn es gestockt ist, so gießt man die andere Hälfte darauf, und gibt es wieder in den Ofen, läßt es so lange darin, bis es fest ist. Am meisten ist zu bemerken, daß der Teig resch und gut ausgebacken werden muß, bevor der Guß darauf kömmt, damit es nicht speckicht wird. Auf eben dieselbe Art werden die Kuchen von Marillen, Pfirschen oder Himberren gemacht. Die Marillen oder Pfirschen werden geschält, in der Mitte von einander geschnitten, und der Teig damit belegt, gut gezuckert, und gebacken. Wenn es ausgebacken ist, kömmt der nemliche Guß auf dieselbe Art darüber.

351. Kuchen oder Raizische Vitta.

Man nimmt ein halbes Pfund Mandeln schwellt und stoßt sie gröblich zusammen, ein halbes Pfund Zibeben, die Kerne davon ausgelößt dann länglicht geschnitten, ein viertel Pfund Weinberln, eben so viel gestoßenen Zucker, die klein geschnittene Schale von einer Limonie, etwas gestoßenen Zimmt und Gewürznägerln, mengt dieses alles gut durcheinander; macht einen Teig wie Nro 345, und behandelt ihn ganz auf dieselbe Weise; wenn man den Teig schon ausgezogen, gefüllt, und die Kuchen bis zum Bestreichen der Eyerklar fertig hat, dann schneidet man mit einem scharfen Messer die Kuchen in grossen Schiffeln durch, bäckt sie im Ofen bey einer gelinden Hitze; sobald sie ausgebacken ist, nimmt man sie sogleich aus der Schüssel, weil sie sonst weich, und dadurch ihr schönes Ansehen verliehren würde: schneidet dann die Schiffeln ganz durch, legt sie zierlich wie einen doppelten Stern auf eine Schüssel, und bestreuet sie mit Zucker. Man kann sie auch kalt geben.

352. Weichsel Kuchen von Germ Teig.

Man treibt ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, schlägt vier ganze Eyer und acht Dötter, einen nach dem andern gut verrührt, vier Loth fein gestoßene Mandeln dazu, und rührt es eine ganze Stunde; gibt dann ein halbes Seitel Milchrahm, drey Eßlöffelvoll gute Germ, drey Eßlöffelvoll gestoßenen Zucker, Salz, und so viel Mehl dazu, daß der Teig ganz leicht bleibet. Nimmt dann schöne reife Weichseln, zupft die

Stengeln davon ab, wäscht, und trocknet sie mit einem Tuche ab, bestreuet sie gut mit gestoßenen Zucker und Zimmt; bestreicht dann ein Tortenblatt mit Butter, bestreuet es mit feinen Semmelbröseln, gibt den dritten Theil von dem Teig hinein, und streicht ihn mit einem Messer schön gleich. Dann gibt man die Hälfte von den Weichseln. darein, und wieder Teig und Weichseln, und zulezt den noch übrigen Teig darauf, gibt es an einem warmen Orte, und läßt es gehen; bevor man es in dem Ofen gibt, bestreicht man es mit Eyerklar, besäet es mit gestoßenen Zucker und bäckt es schön.

353. Gerührte Weichsel Kuchen.

Es werden ein Viertel Pfund Mandeln geschwellt und fein gestoßen, eben so viel Zucker, vier Loth Bröseln von mürben Kipfeln, von einer Limonie die Schale fein geschnitten, gibt dies alles in einem Weidling, und rühret es eine halbe Stunde; während des Rührens gibt man zwey ganze Eyer, und vier Dötter dazu. Zulezt schlägt man von vier Eyerklar einen festen Schnee, und mengt ihn darunter, bestreicht einen Model mit Butter, bestreuet ihn mit feinen Semmelbröseln, füllt den dritten Theil des Teiges hinein, dann eine Reihe mit Weichseln, die man vorher mit Zucker abdünsten muß, auf die Weichseln wieder Teig; dann wieder Weichseln, und zulezt den Rest des Teiges darauf, bäckt es schön aus, stürzt es behutsam auf eine Schüssel, damit die Kuchen nicht zerfalle; bestreut sie dann mit Zucker, und gibt sie zur Tafel.

354. Weichsel Kuchen auf andere Art.

Man treibt vier Loth Butter pflaumig ab, schlägt acht Eyerdötter, einen nach dem andern gut verrührt hinein, acht Loth fein gestoßene Mandeln, eben so viel Zucker fein gestoßen, von vier Eyerklarn einen festen Schnee, rührt dies alles eine ganze Stunde; rührt dann sechs Löffelvoll feine Bröseln von mürben Kipfeln ganz langsam hinein, und zulezt wird ein Pfund reife frische Weichseln schnell mit den übrigen vermengt. Bestreicht ein Tortenblatt mit Butter, besäet es mit feinen Kipfelbröseln, füllt das obige hinein, und bäckt es eine halbe Stunde.

Strudeln.

355. Aepfel Strudel.

Man macht den gewöhnlichen Strudelteig, nur nimmt man ein Stückchen Butter in der Größe eines Eyes dazu, und nachdem man ihn gut abgearbeitet hat, deckt man ihn mit einem warmen Tuche, oder Weidling, und läßt ihn eine Weile rasten. Nimmt dann vier große mürbe säuerliche Aepfeln, schält, und schneidet sie in dünne Blättchen; schwellt ein viertel Pfund Mandeln, stoßt sie gröblich zusammen; ein viertel Pfund Zibeben, wovon die Kerne heraus genohmen, werden länglicht geschnitten, die Schale von einer Limonie auch klein geschnitten, vier Loth Zucker gestoßen, und ein mürbes Kipfel zu feinen Bröseln gerieben. Ziehet den Teig fein aus, bestreicht ihn mit zerlassenen Butter, streuet die Aepfeln gleich-

förmig darauf, dann die Mandeln, Zibeben, Zucker, Limonienschalen, und Bröseln; rollt den Teig locker zusammen, bestreicht ihn mit Butter, und bäckt ihn schön; gibt ihn dann mit Zucker bestreut zur Tafel.

356. Chocolade Strudel.

Man macht einen Strudelteig wie zu Nro 355, ziehet den Teig fein aus, und läßt ihn abtrocknen, dann reibt man drey Zelteln Chocolade, ein viertel Pfund geschwellte Mandeln werden fein geschnitten, begießt dann den Teig mit einigen Löffeln zerlassenen Butter, besäet ihn mit dem Chocolade und den Mandeln, begießt ihn mit fünf Löffeln guten Obers, rollt ihn zusammen, gibt ein gutes Obers glied hoch in eine Rein, legt die Strudel hinein, gibt oben und unten Gluth, und läßt sie schön resch ausbacken.

357. Chocolade Strudel auf andere Art.

Man macht einen Strudelteig wie zu Nro 355, dann werden sechs Loth Zucker, sechs Eyer [illegible], und sechs Loth fein gestoßene Mandeln gut abgetrieben, zwey Zelteln Chocolade fein gerieben, und nebst den Schnee von vier Eyerklarn darunter gerührt. Wenn der Teig fein ausgezogen, und etwas abgetrocknet ist, so wird er mit zerlassenen Butter bestrichen, und die Fülle einen Messerrücken dick darauf gestrichen. Die Strudel wird dann locker zusammen gerollt, und in ein mit Butter bestrichene Rein gelegt, ein wenig siedendes Obers darüber gegeben, mit geriebenen Chocolade bestreuet, und schön gebacken.

358. Citronat Strudel.

Man nimmt eine Halbe feines Mehl, ein ganzes Ey und einen Dotter, vier Loth Butter, ein klein wenig Salz, und macht mit Milch einen Strudelteig, arbeitet ihn gut ab, und läßt ihn eine Weile rasten; dann stoßt man ein halbes Pfund Mandeln gröblich zusammen, befeuchtet sie mit dem Safte von einer Limonie, wie auch die Schalen davon klein geschnitten, ein viertel Pfund Zucker fein gestoßen, sechs Loth Citronat, und drey Loth Pistazien fein blättricht geschnitten, mengt dies alles gut durcheinander, gibt auch etwas gestoßenen Zimmt, und Gewürznägerln dazu, zieht dann den Teig fein aus, bestreicht ihn mit zerlassenen Butter, streuet die Fülle schön gleich darauf, rollt sie zusammen, bestreicht ein Tortenblatt mit Butter, gibt die Strudel darein, bestreicht sie etwas mit zerlassenen Butter, besäet sie mit fein gestoßenen Zucker, und bäckt sie schön im Ofen.

359. Erdäpfel Strudel.

Man reibt ein halbes Pfund gekochte mehlichte Erdäpfel, treibt ein viertel Pfund Butter pflaumig ab, gibt die Erdäpfel darein, sodann mit acht Eyerdötter gut verrührt, wie auch vier Loth fein gestoßene Mandeln, sechs Loth gestoßenen Zucker, von einer Limonie die fein geschnittenen Schalen, und von sechs Eyerklar den Schnee, alles zusammen eine halbe Stunde gerührt. Dann macht man einen Strudelteig wie zu den vorigen, zieht den Teig fein aus,

gibt die Fülle darauf, streicht sie Messerrücken dick auseinander, rollt sie locker zusammen, bestreicht sie mit Butter, gibt sie in dem Ofen und bäckt sie schön. Nur ist zu bemerken, daß diese Strudel, sobald sie ausgebacken ist, sogleich zur Tafel gegeben wird, damit sie nicht zusammen falle.

360. Feine Germ Strudel.

Hiezu macht man folgenden Germteig: man treibt ein viertel Pfund Butter recht pflaumig ab, rührt sechs Eyerdötter hinein, nimmt dann ein halbes Seitel süssen Milchrahm, zwey Löffelvoll gute Germ, zwey Löffelvoll gestoßenen Zucker, und etwas Salz auch dazu gerührt; nimmt dann so viel Mehl, daß der Teig zum Ausmachen einer Pastete gut wäre, walket ihn Fingerdick aus, und füllt ihn mit geschnittenen Pistazien, Mandeln, Citronat, Zibeben, wovon die Kerne ausgelößt werden, und Weinberln; rollt ihn zusammen, legt ihn in ein mit Butter bestrichenes Tortenblatt, läßt ihn an einem warmen Orte gehen, und bäckt ihn schön.

361. Kinds Koch Strudel.

Man macht einen Strudelteig wie Nro 355, dann wird ein dickes Kindskoch gemacht, ein viertel Pfund Butter pflaumig abgetrieben, gibt das ausgekühlte Kindskoch hinein; vier Loth fein gestoßene Mandeln, zwey ganze Eyer und vier Dötter dazu, und rührt es eine halbe Stunde; dann reibt man vier Loth Zu-

cker an einer Limonie ab, und gibt ihn auch hinein, zulezt den Schnee von vier Eyerklarn leicht darunter vermengt: Ziehet dann den Teig fein aus, streicht das Kindskoch Messerrücken dick darauf, und rollt ihn leicht zusammen. Bestreicht eine Rein mit Butter, gibt die Strudel hinein, etwas siedendes Obers darauf, oder auch trocken gebacken; wenn sie ausgebacken ist, gibt man sie mit Zucker bestreuet zur Tafel.

362. Krebs Strudel.

Man löset von vierzig Krebsen die Schweiferln und Scheeren aus, schneidet sie gröblich zusammen, reibt ein mürbes Kipfel zu Brösseln, befeuchtet sie mit guten Obers, treibt ein Stück Krebsbutter pflaumig ab, rührt ein ganzes Ey und zwey Dötter darein, gibt die angefeuchten Brösseln, und die geschnittenen Krebsschweiferln nebst vier, bis fünf Löffelvoll frischen Milchrahm hinein, und rührt es gut durcheinander. Macht dann einen Strudelteig wie Nro 355 zieht ihn fein aus, läßt ihn etwas abtrocknen; begießt ihn mit etwas zerlassenen Krebsbutter, bestreicht den Teig mit der Fülle, und begießt ihn, wenn es nöthig ist mit noch etwas Milchrahm, und beobachtet, daß das Ganze von Innen gut angefeuchtet ist, rollt dann den Teig recht locker zusammen, und bestreicht ihn oben mit zerlassenen Krebsbutter. Die Rein, in der die Strudel gebacken wird, muß flach sein, man gibt dann einen Fingerhoch gutes Obers hinein, läßt es siedend werden, gibt die Strudel hinein, oben und unten Gluth, und bäckt sie schön.

363. Limonie Strudel.

Der Teig wird wie zur Aepfel Strudel Nro 355 gemacht. Dann treibt man ein viertel Pfund Butter pflaumig ab, schlägt acht Eyerdötter hinein, einen nach dem andern gut verrührt; dann werden an einem viertel Pfund Zucker die Schalen von zwey Limonien abgerieben, gestoßen, und nebst den Schnee von vier Eyerklaren, auch mit dem übrigen gut verrührt; ziehet dann den Teig so fein als möglich aus, streicht die Fülle mit einem Messer ganz gleich darauf, rollt sie zusammen, gibt sie in ein mit Butter bestrichenes Tortenblatt oder Rein, bestreicht sie mit Butter, besäet sie mit gestoßenen Zucker, und bäckt sie schön. Wenn die Strudel gebacken ist, gibt man sie sogleich zur Tafel, weil sie sonst leicht zusammen fällt.

364. Mark Strudel.

Der Strudelteig wird gemacht wie Nro 353, und fein ausgezogen, wenn er abgetrocknet ist, mit Butter bestrichen; dann werden 6 Loth fein gestoßener Zucker mit sechs Eyerdötter gut abgetrieben, ein viertel Pfund fein gewürfelt geschnittenes Mark, wovon man die kleinen Beinerln sorgfältig davon wegnehmen muß, nebst vier Loth klein geschnittenen Citronat darunter gerührt, zulezt von drey Eyerklarn der Schnee darein vermengt; streicht dann die Fülle auf den Strudelteig, rollt sie zusammen, gibt sie auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, ein wenig Obers

Digitized by Google

darauf, läßt die Strudel dann in Ofen schön backen; wenn sie gebacken ist, wird sie mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben.

365. Milchrahm Strudel.

Man macht den Strudelteig wie Nro 355, treibt dann vier Loth Butter pflaumig ab, schlägt ein ganzes Ey und drey Dötter, jedes gut verrührt hinein, ein Seitel Milchrahm und von drey Eyerklarn, den festen Schnee auch darein gerührt, zieht dann den Teig fein aus, streicht die Fülle darauf, wie auch ein viertel Pfund länglicht geschnittene Zibeben, wovon die Kerne ausgelöset wurden, dann von einen mürben Kipfel die fein geriebenen Bröseln darauf, rollt sie zusammen, bestreicht eine flache Rein mit Butter, gibt die Strudel hinein, bestreicht sie mit der abgetriebenen Fülle, die man dazu erübrigen muß, bestreuet sie mit feinen Semmelbröseln, gibt oben und unten Gluth, und bäckt sie schön. Wenn man sie zur Tafel gibt, kann man gezuckertes Obers dazugeben.

366, Mohn Strudel.

Man treibt ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, schlägt acht Eyerdötter einen nach dem andern gut verrührt hinein, gibt dann einen Löffelvoll gestoßenen Zucker, drey viertel Seitel Obers, und drey Löffelvoll gute Germ, etwas Salz, und eine Halbe Mehl dazu; vermengt dieß alles gut, schlägt den

Teig recht fein ab, und läßt ihn dann ein wenig gehen. Zur Fülle nimmt man ein gutes halbes Seitel rein geläutertes Honig, und eine Halbe fein gestoßenen Mohn dazu; sezt ihn auf ein gelindes Kohlenfeuer, und gibt so viel Milch darauf, daß er sich streichen läßt; auch ein kleines Stück Buiter, fein gestoßene Vanilie, und klein geschnittene Limonienschalen dazu; wenn er weich genug ist, stellt man ihn bey Seite, und läßt ihn auskühlen. Nimmt dann den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Bret, walkt ihn klein Fingerdick aus, streicht die Fülle Messerrückendick darauf, rollt die Strudel zusammen, gibt sie in ein mit Butter bestrichenes, und mit feinen Brösseln bestreutes Tortenblatt, läßt sie noch einmahl gut gehen, und bäckt sie bey einer anhaltenden Hitze

367. Reis Strudel.

Man macht einen Teig wie Nro 355, kocht dann ein viertel Pfund Reis in einer Halbe Milch schön weich, treibt ein viertel Pfund Butter pflaumig ab, rührt fünf Eyerdötter darein, und von drey Eyerklarn einen festen Schnee; gibt gestoßenen Zucker, etwas Vanilie, oder Zimmt dazu, und füllt es dann in dem ausgezogenen Teig; rollt die Strudel zusammen, und gibt sie in eine mit Butter bestrichene Rein, gießt ein halbes Seitel siedendes Obers darüber, gibt oben und unten Gluth, und bäckt sie schön. Wenn man sie zur Tafel gibt, besäet man sie mit gestoßenen Zucker.

368. Schinken Strudel.

Man macht einen gewöhnlichen Strudelteig, nur daß etwas Butter in dem Teig genohmen wird, um ihn mürbe zu machen; man läßt ihn dann, wenn er gut abgearbeitet ist, mit einem warmen Tuche bedeckt, eine Weile rasten. Indessen schneidet man ein Stück magers Schinken klein zusammen, ziehet den Teig fein aus, bestreicht ihn mit zerlassenen Butter, sprudelt zwey ganze Eyer in einem halben Seitel Milchrahm gut ab, begießt den Teig damit, und streicht ihn auf allen Seiten gleich auseinander, streuet die Schinken darauf, rollt sie locker zusammen, gibt sie in eine mit Butter bestrichene Rein, bestreicht die Strudel mit zerlassenen Butter, und bäckt sie schön.

369. Tyroler Strudel.

Man macht einen Butterteig wie Nro 266, walkt ihn mehr in die Länge als Breite, so wie einen Nudelteig aus; schwellt und stoßt ein halbes Pfund Mandeln fein, dann wird auch eben so viel Zucker fein gestoßen, von einer Pomeranze, oder Limonie die Schale klein geschnitten; gibt dieß alles in einem Weidling, zwey ganze Eyer, und vier Dötter dazu; rührt es eine halbe Stunde, damit es recht pflaumig wird. Gibt es auf den Butterteig, streicht es mit einem Messer auseinander, besäet es mit zwey Loth klein geschnittenen Citronat, rollt dann die Strudel locker zusammen, gibt sie in ein mit Butter bestrichenes Tortenblatt, bestreicht sie mit Eyerklar, und bäckt sie bey einer anhaltenden Hitze.

370. Weichsel Strudel.

Man macht einen Strudelteig wie Nro 355, zur Fülle nimmt man zwey Halbe schöne reife Weichseln, löset die Kerne davon aus, und überdünstet sie ein wenig, seihet den Saft davon ab, und läßt sie auskühlen. Dann stoßt man ein viertel Pfund Mandeln gröblich zusammen, stoßt auch ein viertel Pfund Zucker, reibt ein mürbes Kipfel zu Bröseln, und die Schale von einer Limonie klein geschnitten, mengt dieß alles durcheinander. Ziehet dann den Teig fein aus, bestreicht ihn mit zerlassenen Butter, gibt die Weichseln gleichförmig darauf, dann auch das Uebrige darauf gestreut, rollt sie locker zusammen, gibt sie in ein mit Butter bestrichenes Tortenblatt, bestreicht sie oben mit Butter, und gibt sie in dem Ofen.

371. Zwetschgen Strudel.

Es wird ein Strudelteig wie Nro 355 gemacht. Dann nimmt man fünf u. dreißig frische, reife Zwetschgen, schneidet sie sammt der Schale in dünne Ringeln, stoßt vier Loth Mandeln, sechs Loth Zucker, und ein wenig Zimmt; schneidet von einer Limonie die Schale klein, und auch ein mürbes Kipfel wird zu Bröseln gerieben. Dann zieht man den Teig fein aus, bestreicht ihn mit zerlassenen Butter, und ein wenig Milchrahm, streuet die Zwetschgen und auch das übrige darauf, rollt sie locker zusammen, und gibt sie in eine mit Butter bestrichene Rein, bestreicht sie oben mit Butter, gibt oben, und unten Gluth,

und bäckt sie schön; wenn sie ausgebacken ist, gibt man sie mit Zucker bestreut zur Tafel.

Gemischte Mehlspeisen.

372. Aepfeln mit Krem.

Man schält und schneidet sechs bis acht Renette oder Maschanzker Aepfeln in feine Spalten, gibt sie in eine tiefe porzellänene Schale, zuckert sie gut; rührt dann fünf Löffelvoll Mehl mit fünf Eyerdötter, vier Löffelvoll gestoßenen Zucker, und einen großen Seitel Milch fein ab, setzt es auf die Gluth, und rührt es beständig, bis es zu einem Koche wird; wenn es hinlänglich versotten hat, gießt man es über die Aepfeln, und bäckt es im Ofen. Indessen wird von acht Eyern das Klare zu einen festen Schnee geschlagen, der aber so fest seyn muß, daß er gar keine wässerichten Theile hat; stoßt dann ein viertel Pfund Zucker, mit einem halben Quintel Vanilie fein, mengt es mit der Rutte unter dem Schnee, und richtet es zu einem hohen Berg, auf die aus dem Ofen herausgenohmene Mehlspeiße; windet es mit einem Kaffeelöffel in Form eines Schneckens, besäet es stark mit fein gestoßenem Zucker, und ziert es mit eingesottenen ganzen Weichseln, gibt es wieder in dem abgekühlten Ofen, wo es so lange bleibt, bis der Schnee steif wird, doch darf er nicht braun werden.

373. Aepfelspeis auf andere Art.

Man reibt von einem weissen Hausbrot feine Brösseln, befeuchtet sie mit guten Wein, gibt einige Löf-

felvoll gestoßenen Zucker darunter. Bestreicht ein Kastrol mit Butter, gibt Fingerdick von den angefeuchteten Bröseln darein, belegt sie mit kleinen Stückchen Butter, dann von guten Aepfeln fein geschnittene Spalten darauf, endlich klein geschnittene Zibeben, Mandeln, Limonienschalen, Weinberln, und etwas gestoßenen Zimmt; dann wieder Bröseln mit Wein befeuchtet, Butterstückchen, Aepfeln, Zibeben, Mandeln, Limonienschalen, Weinberln, und Zimmt; und so fort, bis das Kastrol voll ist: Dann gibt man es in dem Ofen, und bäckt es durch drey viertel Stunde. Wenn es ausgebacken ist, stürzt man es auf eine Schüssel, und bestreut es mit Zucker.

374. Mehlspeis mit Aepfeln.

Man nimmt fünfzehn Maschanzker, oder auch acht Stück andere große Aepfeln, doch solche, die keinen süßen, oder weichlichen Geschmack haben, schält und schneidet sie recht fein, läßt sie dann mit Zucker und ein wenig Wein gelinde dünsten, daß sie etwas weich werden; dann schwellt und stoßt man vier Lot Mandeln, vier Loth Zucker, und vier Loth Zitronat werden klein geschnitten, auch eine halbe Semmel zu Bröseln gerieben; rührt dieß alles, nebst vier Eyerdötter gut durcheinander, schlägt von vier Eyerklarn einen festen Schnee, und gibt ihn auch darunter. Bestreicht dann ein Kastrol mit Butter, besäet es mit feinen Semmelbröseln, füllt das Abgerührte hinein, gibt es in dem Ofen, und bäckt es durch drey viertel Stunde; stürzt es dann auf eine Schüssel, und gibt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

375. Mehl-

375. Mehlspeis von Aepfeln mit Kindskoch.

Man macht von einem Seitel Milch ein dickes Kindskoch; treibet drey Loth Butter pflaumig ab; gibt das ausgekühlte Koch, dann sechs Eyerdötter, jeden gut verrührt darein, wie auch vier Loth gestoßenen Zucker, von einer Limonie die klein geschnittene Schale, und zuletzt von den vier Eyerklaren den festen Schnee dazu. Schält dann sechs Maschanzker Aepfeln, schneidet kleine länglichte Stückchen davon, mengt sie in das abgetriebene Koch, bestreicht ein Tortenblatt mit Butter, besäet es mit feinen Semmelbröseln, gibt das Abgetriebene hinein, und bäckt es in einem warmen Ofen; gibt es auf eine Schüssel, und bestreut es mit Zucker.

376. Gebackene Aepfelspeise.

Man nimmt acht schöne Maschanzker Aepfeln, schälet sie, und schneidet dünne Scheiben davon, kehret diese in Mehl um, und bäckt sie schön gelb aus dem Schmalze; bestreicht dann eine Reifschüssel mit Butter, gibt die ausgebackenen Aepfeln darein, dazwischen kleine Weinberln, Limonienschalen, und gestoßenen Zucker und Zimmt; sprudelt dann ein halbes Seitel Obers, mit vier Eyerdötter gut ab, gießt es über die Aepfeln, und bäckt es schön. Gibt es mit gestoßenen Zucker besäet zur Tafel.

377. Gebackene Amuletten mit Aepfeln gefüllt.

Man bäckt von einem Seitel Milch feine Amuletten, oder die sogenanten Fritaten; nimmt dann

mürbe säuerliche Aepfeln, schält, und schneidet sie in dünne Spalten, stellt sie auf die Gluth, und läßt sie dünsten; gibt so viel Zucker hinein, daß sie süß genug werden, wie auch von einer Limonie die klein geschnittene Schale dazu, nimmt sie vom Feuer weg, und läßt sie auskühlen. Dann werden vier Loth Mandeln geschwellt, und sammt vier Loth Zibeben, wovon die Kerne ausgelößt werden, länglicht fein geschnitten, und mit den Aepfeln vermengt; füllt dann die Amuletten damit, nemlich: man gibt auf jede Amulette, einen Theil der Fülle, streicht sie mit einem Messer auseinander, rollt sie dann zusammen, schneidet sie in der Mitte durch, wie auch das zweyte ungleiche Ende davon weg, tunckt sie dann in abgeschlagene Eyer, wickelt sie in feine Semmelbröseln, und bäckt sie schön gelb aus dem Schmalze; bestreut sie mit Zucker, und gibt sie zur Tafel.

378. Amuletten mit Zwetschgen gefüllt.

Man macht von einem großen Seitel Milch und drey Eyern einen Amuletten Teig, bäckt die Amuletten schön dünne; wenn man damit fertig ist, füllt man selbe ganz dünne mit eingesottenen Zwetschgen, rollt sie dann zusammen, schneidet sie in der Mitte entzwey, wie auch das ungleiche Ende von der Seite davon weg; gibt auf eine Schüssel etwas Butter und guten Milchrahm, legt dann eine Lage von den gefüllten Amuletten, sternartig auf dem Boden der Schüssel, dann wieder etwas Milchrahm, und abermahls einen Theil der Amuletten, und so fort bis alle

geordnet sind; zuletzt gibt man noch etwas Milchrahm und kleine Butterstückchen darauf, besäet sie mit feinen Semmelbröseln, gibt unten und oben Gluth, läßt sie etwas aufkochen, und gibt sie mit Zucker bestreut zur Tafel.

379. Biskuit Nudeln.

Man treibt ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, dann vier ganze Eyer und vier Dötter, eines nach dem andern hinein gerührt, gibt auch sechs Löffelvoll Milchrahm, vier Löffelvoll gestoßenen Zucker, drey Löffel gute Germ, und ein Pfund Mehl, nebst etwas Salz dazu; macht einen Teig davon, und wenn selber fein abgeschlagen ist, walkt man ihn Fingerdick aus, drückt mit den gehörigen Model die Form aus, legt sie in eine mit guten Schmalz bestrichene Pfanne, läßt sie an einen warmen Orte gehen, bestreicht sie dann mit zerlassenen Butter, und bäckt sie ganz langsam; bevor man sie zur Tafel gibt, richtet man sie heiß auf eine Schüssel, und gießt etwas Obers und frischen Butter warm darauf.

380. Eingetrapftes mit Vanilie-Krem.

Man macht von sieben Eyerdötter ein dünnes Eingetrapftes, läßt eine Halbe Obers siedend werden, gibt ein Stück Zucker, und etwas gestoßene Vanilie hinein; wenn es siedet, wird das Eingetrapfte fein hinein gekocht, einige Augenblicke aufgesotten, und mit den Faumlöffel heraus genohmen. Wenn alles auf diese Art gekocht ist, wird es auf eine tiefe

Schüssel hoch aufgerichtet, und nach jeder Lage, mit Zucker, Vanilie, und fein gestoßenen Mandeln besäet. Oben wird es mit gestiftelt geschnittenen Mandeln gespickt, und wieder mit gestoßenen Zucker besäet. Gibt dann oben und unten Gluth, unten aber weniger als oben, wo es schön bräunlicht werden muß. Wenn es gebacken ist, kömmt um dem Rand der Schüssel ein Vanilie-Krem.

381. Französische Butternudeln.

Man nimmt eine Halbe feines Mehl auf ein Bret, schneidet vier Loth Butter in dünne Blätter hinein, arbeitet es mit dem Walker gut ab, salzet es, und macht mit vier Eyer, einen Eßlöffelvoll Milchrahm, und etwas Wein, den Teig aber nicht zu fest an; arbeitet ihn gut ab, und macht Schüpfnudeln davon, kocht sie im Obers aus, und läßt sie auskühlen. Treibt dann sieben Loth Butter pflaumig ab, schlägt vier ganze Eyer, eines nach dem andern gut verrührt hinein, gibt die Nudeln nebst sechs Loth gestoßenen Zucker und Vanilie dazu, rührt alles gut untereinander; bestreicht ein Kastrol mit Butter, füllt die Nudeln hinein, und gibt sie in dem Dunst.

382. Fleckchen mit Krebsbutter und Milchrahm.

Man macht von zwey Eyern einen Nudelteig, walkt ihn schön dünn aus, und macht mit den Krapfenrädchen Fleckchen davon; siedet selbe im Salzwasser, und seihet sie ab. Dann läßt man etwas Krebsbutter warm werden, gibt die Fleckchen hinein, rührt

ſie gut durcheinander, gibt ſie auf eine mit etwas Krebsbutter beſtrichene Schüſſel. Dann ſchlägt man drey Eyerdötter in ein halbes Seitel Milchrahm, gibt vier Löffelvoll Krebsbutter dazu, ſprudelt es gut durcheinander ab, ſchneidet die Krebsſchweiferln gewürfelt, ſtreut ſie auf die Fleckchen, gießt den Milchrahm darauf, ſtellt ſie auf einen Dreyfuß, gibt oben und unten Gluth, und läßt ſie eine viertel Stunde backen.

383. Krebs Würſteln.

Man bäckt die gewöhnlichen Eyerfleckchen, und wenn ſelbe ausgekühlt ſind, ſchneidet man jedes Fleckchen davon in mehrere Theile, ſo, das die Würſteln fingerlang werden. Dann macht man eine Fülle von überſottenen Spargelköpfchen, gedünſten Maurachen, Krebsſchweiferln, einen gezupften Hechten ſammt Leber, ſchneidet dies alles klein zuſammen; läßt etwas Krebsbutter warm werden, gibt ein klein wenig Mehl, und dann das Geſchnittene hinein, läßt es etwas dünſten, gibt dann ein ganzes Ey und einen Dotter dazu, rührt es gut durcheinander, nimmt es ſogleich vom Feuer weg, und läßt es etwas auskühlen; ſtreicht es dann Meſſerrücken dick auf die geſchnittenen Fleckchen, rollt ſie zuſammen, und legt ſie in ſchöner Ordnung in ein mit Butter beſtrichenes Kaſtrol. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gießt man etwas Obers darauf, gibt oben und unten Gluth, und bäckt es ſchön. Man kann es auch mit faſchirten Maurachen zieren.

384. Mehlspeis von geriebenen Gerstel.

Man macht von zwey Eyer ein geriebenes Gerstel, kocht selbes in einer Halbe Milch, wenn es dick, und gut ausgekocht ist, stellt man es vom Feuer weg, und läßt es auskühlen. Dann treibt man ein viertel Pfund Butter pflaumig ab, gibt das ausgekühlte Gerstel hinein, dann auch sechs Eyerdötter gut darein verrührt, wie auch ein viertel Pfund gestoßenen Zucker, und von einer Limonie die klein geschnittene Schale dazu, rührt es eine halbe Stunde; zuletzt gibt man auch von drey Eyerklaren einen festen Schnee dazu; macht von einem Dotter feine kurze Nudeln, bestreicht ein Kastrol mit Butter, bestreut es mit den Nudeln, füllt das abgetriebene Gerstel hinein, und bäckt es langsam eine halbe Stunde; gibt es dann mit Zucker bestreut zur Tafel.

385. Milchrahm Nockerln mit Krebsschweiferln.

Man treibt vier Loth Butter pflaumig ab, schlägt vier Eyer nach und nach hinein, gibt auch vier Löffelvoll Milchrahm, etwas Salz, und soviel Mehl dazu, daß sie die gehörige Feste bekommen. Läßt eine Halbe Milch siedend werden, legt die Nockerl mit einem Eßlöffel ein, und läßt sie auskochen; nimmt sie dann heraus, gibt sie auf eine mit etwas Butter bestrichene Schüssel, gibt inzwischen Krebsschweiferln, Zucker, und etwas Milchrahm; ganz oben gibt man abermals Krebsschweiferln zierlich darauf; dann oben und unten Gluth, daß sie schön ramlicht werden.

386. Aufgeloffene Milchrahm Nockerln.

Mann nimmt ein Seitel Milchrahm, und sechs ganze Eyer, rührt es gut ab, dann etwas mehr als ein halbes Pfund Mehl, salzt es, und macht mit dem Milchrahm und Eyern den Nockerlteig an; läßt in einer Rein zwey Halbe Milch siedend werden, schlägt mit einem Eßlöffel die Nockerl hinein, läßt sie darin auskochen; nimmt sie dann mit einen Backlöffel heraus, damit sie schön ganz bleiben, bestreicht eine Schüssel mit Butter, besäet sie mit feinen Semmelbröseln, gibt die Nockerln darauf, besäet sie oben wieder mit Semmelbröseln, begießt sie mit zerlassenen Butter, gibt unten und oben Gluth, und läßt sie schön gelb werden. Man gibt sie dann mit Zucker bestreut zur Tafel.

387. Gebräunte Nockerl in der Milch.

Man treibt ein Stück Butter, in der Größe wie zwey Eyer pflaumig ab, rührt zwey ganze Eyer und drey Dötter nach und nach hinein, salzet es und gibt so viel Mehl hincin, als nöthig ist, den Teig zusamm zu halten, doch darf er nicht zu fest werden; läßt eine Halbe Obers siedend werden, gibt etwas Zucker darein, und legt die Nockerln mit einem Eßlöffel in gleicher Größe ein. Wenn selbe schon ausgekocht sind, nimmt man sie heraus, gibt sie in eine porzelänene tiefe Schüssel, oder Kastrol, nimmt dann in einem kleinen Topf vier Eyerdötter, etwas gestossenen Zucker und Vanilie, gibt das Obers dazu,

sprudelt es gut ab, und gießt es über die Nockerl. Gibt ein wenig Gluth darunter, oben aber etwas mehr, damit die Nockerl gebräunt werden, und das Obers sich dicklicht einkochet. Gibt sie dann sammt der Schüssel oder Kastrol mit Zucker bestreut zur Tafel.

388. Salzburger Nockerl.

Man sezt in einem Kastrol oder Rein, ein Seitel Obers auf, und gibt ein Loth Butter darein; wenn es kochet, so rührt man so viel Mehl darein, bis es ein fester Brandteig wird, rührt dann, da der Teig noch warm ist, sechs Eyerdötter und von drey Eyern, die Klar zu Schnee geschlagen, darunter, auch ein wenig Salz, zwey Loth gestoßenen Zucker, und etwas Vanilie, und rührt dies alles gut ab. Dann sezt man wieder ein Seitel Obers auf die Gluth, und schlägt, wenn es kocht, lauter kleine Nockerln in der Größe einer Haselnuß darein; wenn eine Lage gekocht ist, so nimmt man diese heraus, gibt sie auf eine Schüssel, behält sie warm, legt dann wieder andere ein, und fährt so fort, bis alle eingekocht, und fertig sind; dann schlägt man sechs Eyerdötter in einem Topfe, gibt etwas kaltes Obers dazu, sprudelt es gut ab, gibt auch das noch übrig gebliebene Obers, worin die Nockerln ausgekocht wurden, und zulezt noch Zucker und Vanilie dazu; sprudelt es beständig, bis es dicklicht wird, gibt es über die Nockerln, stelt sie noch ein wenig auf die Gluth, und gibt sie dann mit Zucker bestreut zur Tafel.

389. Abgetriebenes Nudelpfanzel.

Man macht von einer Halbe, und einen Seitel Mehl, einen Nudelteig, walkt ihn fein aus, und schneidet die Nudeln kurz und gleich; kocht sie im Salzwasser, und schmalzt sie ein klein wenig mit Butter ab. Dann wird ein halbes Pfund Butter pflaumig abgetrieben, zehn Eyerdötter, jeden gut hinein verrührt, gibt dann die Nudeln, dann so viel Zucker, daß es süß genug ist, und zulezt von fünf Eyerklar, den festen Schnee dazu, mengt alles gut untereinander; bestreicht ein Kastrol mit Butter, besäet es mit feinen Semmelbröseln, gibt die Hälfte von den abgetriebenen Nudeln darein, füllt sie mit Marillensalsen, gibt den andern Theil der Nudeln darauf, gibt unten und oben Gluth, oder bäckt sie im Ofen ganz langsam; stürzt sie auf eine Schüssel, und gibt sie mit Zucker bestreut zur Tafel.

390. Faschirte Nudeln.

Man läßt in einer Rein drey Seitel Milch siedend werden, macht von drey Eyern kurze Nudeln, kocht sie in die siedende Milch, läßt sie darin, auskochen, und auskühlen. Bestreicht eine Schüssel mit Milchrahm, legt einige Stückchen Krebsbutter, wie auch geschnittene Krebsschweiferln darein treibt ein Stückchen Krebsbutter, in der Größe eines halben Eyes etwas ab, rührt eine in Milch geweichte Semmelschmollen, nebst Krebsschweiferln darunter, gibt die Hälfte von den Nudeln auf die Schüssel, gibt

das Abgetriebene darauf, und dann den andern Theil der Nudeln, gibt wieder etwas Krebsbutter darauf, dann oben und unten Gluth, und läßt es schön ausbacken. Wenn es gebacken ist, gibt man es mit Zucker bestreut zur Tafel.

391. Nudel Pfanzel.

Es wird von einem großen Seitel Mehl, einem ganzen Ey, und zwey Dötter, ein gewöhnlicher Nudelteig gemacht, ausgewalkt, und breite Nudeln davon geschnitten, und selbe in drey Seitel Obers, wenn es siedet, eingekocht, nebst sechs Loth fein gestoßenen Mandeln, Zucker, und etwas Vanilie, so lange gekocht, bis die Milch ganz eingesotten ist. Gibt sie dann auf ein mit Butter bestrichenes Blech, streichet sie gleich, Fingerdick auseinander, und läßt sie auskühlen; stürzt sie dann auf ein mit Mehl bestaubtes Bret, sticht mit einen kleinen Krapfenstecher Krapfeln daraus, tunkt sie dann in abgeschlagene Eyer, wickelt sie in halb Mehl, und halb Semmelbröseln, und bäckt sie schön gelb aus dem Schmalze; wenn man sie zur Tafel gibt, bestreuet man sie mit Zucker und Vanilie.

392. Reis Schmarrn.

Ein halbes Pfund Reis wird rein geklaubt, gewaschen, und in zwey Halbe Milch nicht gar zu weich gekocht; dann treibt man ein Stück Butter in der Größe wie drey Eyer pflaumig ab, rührt vier ganze Eyer, und vier Dötter nach und nach hinein, wie

auch den ausgekühlten Reis dazu, dann darf es aber nicht mehr stark gerührt werden, damit der Reis ganz bleibet; bestreicht dann eine Rein mit Butter, füllt den abgetriebenen Reis hinein, gibt unten und oben Gluth, und läßt ihn schön braungelb werden, zerstoßt ihn dann mit einem Nudelscheiferl, und gibt ihn mit Zucker und Zimmt bestreut zur Tafel.

393. Reiswandeln im Butterteig.

Man kocht ein viertel Pfund Reis in einer Halbe guten Milch, gibt fünf Loth gestoßene Mandeln dazu, läßt sie etwas mitkochen, stellt ihn dann wenn der Reis weich genug ist, vom Feuer weg, und läßt ihn auskühlen. Dann treibt man ein Stück Butter pflaumig ab, gibt den Reis hinein, reibt sechs Loth Zucker auf der Schale einer Pomeranze ab, gibt diesen Zucker auch dazu, rührt es recht pflaumig ab, und gibt während des Rührens ein ganzes Ey, und vier Dötter hinein. Macht dann einen Butterteig wie er Nro 267, zu finden ist, walkt ihn wie einen Nudelteig aus; nimmt lange flache Wandeln, füttert sie mit dem Butterteig schön glatt aus, daß er aber keine Falten macht, gibt in jedes von den abgetriebenen Reis hinein, deckt es mit Teig zu, und bäckt sie schön.

394. Scheitterhaufen.

Man nimmt mürbe Kipfeln, schneidet sie in längslichte Stücke, und befeuchtet sie mit Obers; dann bestreicht man ein porzelänernes Kastrol mit Butter,

besäet es mit klein geschnittenen Mandeln, Zibeben, Weinberln, gestoßenen Zucker und Vanilie; dann kommt wieder eine Lage von den geweichten Kipfeln, welche ebenfalls mit obigen bestreut werden müssen; auf diese Weise fährt man fort, bis das Kastrol voll ist; dann nimmt man ein halbes Seitel gutes Obers, welches mit drey Eyerdötter, Zucker, und Vanilie abgesprudelt, und über den Scheitterhaufen gegoßen wird, gibt dann oben und unten Gluth, und läßt es schön ausbacken.

395. Welsche Polenta.

Man nimmt das dazu bestimmte Polenta oder Gugurutz Mehl; setzt in einer Pfanne drey Halbe gesalzenes Wasser auf das Feuer; wenn es siedet, kocht man von diesem Mehl, welches einen Gries ähnlich, aber gelblicht ist, so viel ein, daß es ein recht dicker Teig wird, arbeitet diesen Teig, mit einem Löffel so fein als möglich ab, legt ihn sodann auf ein Bret heraus, und formirt ihn zu einem runden Ballen; schlägt ihn in eine Serviette, und läßt ihn eine Stunde stehen. Dann nimmt man einen starken Zwirnsfaden, schneidet damit Messerrücken dicke Scheiben, oder Schnitten herab, bestreicht ein Kastrol dick mit Butter, besäet sie mit geriebenen Parmasankäß, gibt immer eine Schnitte der Polenta, und wieder eine Lage geriebenen Käß, und klein gezupfte Stückchen Butter hinein, und so fährt man fort, bis alles eingeschichtet, und die letzte Lage mit Käse bedeckt ist; dann bäckt man es bey einer starken Hitze, eine Stunde

lang. Bey dem Anrichten, seihet man die Fette rein ab, macht das Gebackene mit einem Messer rings herum loß, stürzt es heraus, und gibt es zur Tafel. Diese Polenta muß lichtbraun aussehen, und eine resche Kruste bekommen.

396. Erdäpfel Polenta.

Zuerst macht man einen Erdäpfel Puding mit Schincken nach Nro 288. Wenn er ausgesotten und abgekühlt ist, so schneidet man auf dieselbe Art Schnitten oder Scheiben davon, richtet die Polenta wie die vorige mit Käß und Butter ein, und bäckt sie auf dieselbe Weise.

397. Welschen Reis.

Man wäscht ein Pfund schönen weissen Karoliner Reis, und kocht ihn im Wasser so lange, bis die Körner ganz groß, und leicht zu zerdrücken sind; sodann seihet man das schleimigte Wasser davon ab, schwemmt ihn noch einigemahl mit kalten Wasser aus, bis das Wasser nicht mehr weiß wird, und seihet ihn dann gut ab. Vor dem Anrichten wird der Reis in eine Rein mit ein viertel Pfund Butter gethan, gesalzen, und gepfeffert auf die Gluth gestellt. Wenn er heiß ist, gibt man ein halbes Pfund geriebenen Parmasan käß darein, und läßt ihn ein wenig aufdünsten; wenn nun der Käß sich spinnt, richtet man den Reis auf eine Schüssel, gibt noch etwas heißen Butter darüber, und dann zur Tafel.

398. Welsche Maccaroni.

Diese sind von Nudelteig in der Form einen kleinen hohlen Röhre. Die Neapolitanischen sind zum folgenden Gebrauch am besten: Man kocht sie im Salzwasser so lange, bis sie weich sind, kühlt sie im kalten Wasser ab, und seihet sie gut aus; gibt sie dann in eine Rein, nimmt auf ein Pfund Maccaroni ein viertel Pfund Butter, ein viertel Pfund Parmasan käß, und etwas gestoßenen Zimmt. Uibrigens verfährt man damit, wie mit dem Reis.

399. Maccaroni mit Käß und Fleisch.

Man kocht von den Maccaroni, wie vorhin gemeldet, nur ein halbes Pfund, hat man ein Stück übriggebliebenes Boeuf a la mode-Fleisch, nebst einer Soße davon, so bestreicht man eine Schüssel mit Butter, schneidet das Fleisch zu kleinen langen Schnitten, gibt dann eine Lage Maccaronen, und eine Lage Fleisch und Butter dazwischen. Zulezt, wenn alles eingelegt ist, gibt man eine kleine Soße von dem Boeuf a la mode darüber, bestreut es noch einmahl mit Käß, läßt es eine viertel Stunde lang auf der Gluth aufkochen, und gibt es dann zur Tafel.

Vierte Abtheilung.

Fünfter Abschnitt.

Aus dem Schmalze gebackene Mehlspeisen.

400. Brand-Teig.

In eine Halbe kochende Milch, wird während des Kochens drey Loth Zucker, und drey Loth Butter hinein gelegt, dann drey viertel Pfund feines trockenes Mehl, unter beständigen Rühren, eingekocht, und so anhaltend fort gerührt, bis der Teig fest geworden, und sich vom Kastrol und Löffel ablöset. Man nimmt ihn dann vom Feuer weg, und läßt ihn auskühlen; dann etwas gesalzen, sechs bis acht ganze Eyer hineingeschlagen, immer gut verrührt, so, bis der Teig ganz fein abgerührt, weich geworden, und ein gelbes Ansehen bekommen hat: Dann wird der Teig in die dazu gehörige Spritze gefüllt, und in heißen Schmalze, schön dunckelgelb ausgebacken; auf ein Sieb gelegt, von der Fette gereiniget, auf die Schüssel geordnet, und gut mit Zucker bestreut. Von dem nemlichen Teige kann man auch die Schüsselkrapfen backen, nur daß die Spritzen verschieden sind; der Teig wird auf ebendieselbe Art zubereitet, doch wird um etwas Zucker mehr, aber um drey Eyer weniger dazu genohmen, weil der Teig etwas fester seyn muß

Nimmt ihn dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, und macht entweder lange Stritzeln, oder kleine runde Krapfeln davon, bestreicht sie mit Eyerklar, und bäckt sie in einem warmen Ofen; wenn der Teig schon zur Hälfte ausgebacken ist, werden sie heraus genohmen, noch einmahl mit Eyerklar bestrichen, und mit klein geschnittenen Mandeln und Zucker besäet, noch einmahl in dem Ofen gethan, und so lange darin gelassen, bis sie gänzlich ausgebacken sind.

401. Brügel-Krapfen.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl, ein viertel Seitel lauwarmes Obers und eben so viel gute Germ, auch vier Loth zerlassenen Butter, zwey ganze Eyer, und zwey Dötter, salzt es, schlägt den Teig gut ab, und läßt ihn gehen. Wenn er hinlänglich gegangen ist, gibt man ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Bret, walkt ihn klein Finger dick aus, rädelt zwey Streifen Fingerbreit aus, bestreicht den Brügel mit Schmalz, läßt ihn heiß werden, windet die Streifen darauf, so lange man den Krapfen haben will; drückt ihn mit der Hand leicht darauf, daß er nicht herab fällt, bestreicht ihn im Braten mit etwas Butter, bratet ihn schön langsam und gelb; wenn er halb gebraten ist, bestreut man ihn mit klein geschnittenen Mandeln, gibt ihn dann wieder zum Feuer, und bratet ihn dann vollends aus; nimmt ihn vom Brügel herab, bestreut ihn mit Zucker, und bäckt dann die übrigen auf dieselbe Weise.

402. Prügel Krapfen, kleine.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl, zehn Loth frischen Butter, blättrig darein geschnitten, etwas gesalzen, und mit dem Walker gut abgearbeitet; dann ein halbes Pfund Mandeln so fein wie Mehl gestossen, zwey Loth Zimmt, eine kleine Muskatnuß, und ein halb Loth Gewürznägerln ebenfalls fein gestoßen, von einer Limonie die Schale klein geschnitten, vier Loth Zucker fein gestoßen, und gefäht; dieses alles mit dem Mehle gut vermengt, nimmt ein ganzes Ey, und vier Dötter dazu, macht den Teig mit einem breiten Messer zusammen, walkt ihn Messerrücken dick aus, und rädelt ihn in der Länge und Breite ab, wie das dazu gehörige Blech ist; richtet das Schmalz in einem kleinen Topf, welches nicht zu heiß seyn darf, bindet den Teig mit einem Spagat auf das Blech, läßt ihn schön gelblicht werden, und zuckert sie warm.

403. Faschings Krapfen.

Da man diese Krapfen größtentheils nur im Fasching bereitet, und selbe überhaupt nur bey einem warmen Ofen gehen können, so ist es besonders nothwendig, das Mehl einen Tag vor dem Gebrauche in die Nähe eines geheizten Ofens zu stellen, damit es trocken, und lauwarm werde. Man nimmt dann drey viertel Pfund gesiebtes Mehl in einem Weidling, salzt es, und gibt einen Eßlöffelvoll gestoßenen Zucker dazu; nimmt dann ein halbes Seitel lauwar-

mes Obers, fünf Eyerdötter, drey Loth zerlassenes gutes Rindschmalz, und zwey Eßlöffelvoll Germ, sprudelt alles gut durcheinander; nimmt so viel von dem Mehle weg, als man nöthig hat, die Krapfen auszumachen. Nachdem das Mehl nicht gleiche Eigenschaften hat, so ist es besser, etwas mehr davon heraus zu nehmen, damit der Teig nicht zu fest werde; man kann immer noch Mehl dazu geben, wenn es nöthig sein sollte. Seihet dann die obige Massa durch ein Sieb in dem Weidling, rührt es mit dem Mehle so lange ab, bis sich der Teig von dem Löffel lößt, schlägt ihn dann noch einige Augenblicke gut ab; es ist zu bemerken, daß der Teig nicht zu fest werde, wenn er schon etwas mühsam auszumachen ist. Man besäet dann das Bret gut mit Mehl, gibt den Teig darauf, und walkt ihn zwey Messerrücken dick aus, taucht den Krapfenstecher gut in Mehl ein, und sticht die Krapfen damit aus; legt sie auf ein mit Mehl bestaubtes Tuch, stellt sie zu dem warmen Ofen, und läßt sie gut gehen; sie müssen noch einmahl so hoch werden, als sie beim Ausstechen waren; auch darf man den Teig durchaus nicht fester machen, als es vorgeschrieben ist, sonst werden sie nicht so leicht, bekommen zu viele Schmollen, und sind weder so gut, noch so schön, als diese Krapfen immer sind. Noch ist zu bemerken, daß bey dem Backen das Schmalz nicht zu heiß seyn darf, und daß die Rein, in der man sie bäckt, sobald die Krapfen eingelegt sind, sogleich zugedeckt werden muß, und zugedeckt bleibt, bis sie auf der einen Seite gelbbraun sind, dann aber nicht mehr. Sind

sie dann auf beyden Seiten gleich gebacken, so nimmt man sie heraus, legt sie auf Fließpapier in einem Seiher, damit das Fett ganz davon abfließt, behält sie warm, und gibt sie mit feinen Zucker bestreut zur Tafel. Diese Krapfen müssen schön hoch seyn, und in der Mitte einen weißen Reif haben. Auch kann man Eingesottenes nach Belieben, warm in einer Schale dazu geben.

404. Abgetriebene Faschings Krapfen.

Man treibt ein viertel Pfund Butter pflaumig ab, rührt ein ganzes Ey, und acht Dötter einen nach dem andern gut verrührt hinein, nimmt ein Seitel Obers, drey Eßlöffelvoll gute Germ, drey Seitel trocknes feines Mehl, Salz, und gestoßenen Zucker dazu, rührt alles gut durcheinander, gibt den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Bret, walkt ihn zwey Messerrücken dick aus, sticht mit einem mittleren Ausstecher die Krapfen daraus, legt in die Mitte eines jeden Blattesklein wenig Eingesottenes nach Belieben, und dann das zweyte Blatt darauf, sticht sie noch einmahl mit dem Krapfenstecher durch, und legt sie auf ein mit Mehl bestaubtes Tuch, deckt sie mit einem reinen Tuche zu, und läßt sie gehen. Bäckt sie dann schön gelbbraun aus dem Schmalze, und gibt sie mit Zucker bestreut zur Tafel.

405. Milchrahm Faschings Krapfen.

Man nimmt ein Seitel guten süßen Milchrahm, läßt ihn lauwarm werden, gibt zehn Eyerdötter,

zwey gute Eßlöffelvoll Germ, einen Löffelvoll gestoßenen Zucker, und sprudelt alles gut durcheinander. Nimmt dann in einem Weidling drey Seitel feines trocknes Mehl, salzt es, seiht die obige Massa hinein, schlägt den Teig nicht zu viel ab, gibt ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Bret, walkt ihn zwey Messerrücken dick aus, und behandelt sie ganz auf dieselbe Weise, wie die abgetriebenen Krapfen Nro 404.

406. Rohr Krapfen.

Man nimmt sechs Loth feines Mehl auf ein Bret, acht Loth gestoßenen Zucker, drey Loth gestoßene Mandeln, acht Loth Butter in dünne Blätter geschnitten, ein wenig gestoßenen Zimmt und Gewürznägerln, auch ein wenig fein gestoßene Muskatnuß, und von einen Limonie die klein geschnittene Schale dazu; mengt dies alles gut untereinander, schlägt einen Eyerdotter darein, gibt einen Eßlöffelvoll weißen Wein dazu, macht den Teig zusammen, walkt ihn einen Messerrücken dick aus, rädelt einen Finger lange, und vier Finger breite Fleckeln daraus; dann nimmt man das Rohr Krapfen Eisen, bindet ein Fleckel darauf, und bäckt sie schön eines nach dem andern aus heißen Schmalze; legt sie dann zierlich auf eine Schüssel, und bestreut sie mit Zucker.

407. Rosen Krapfen.

Man nimmt zwey ganze Eyer und zwey Dötter, zwey Löffelvoll gestoßenen Zucker, zwey Löffelvoll Milchrahm, und etwas Salz, gibt dieß alles in ei-

nem Topf, und rührt es gut untereinander; nimmt dann feines Mehl auf ein Bret, macht davon einen leichten Teig, walkt davon dünne Blätter aus. Doch muß es mit Vorsicht geschehen, damit der Teig kein Loch bekömmt; legt ihn dann doppelt zusammen, und drückt mit, einem Rosen Model, oder in Ermanglung dessen, mit einem mittleren Krapfenstecher, Blatteln aus, legt fünf solche Blatteln aufeinander, welche dann den Krapfen formiren: bestreicht jedes Blattel in der Mitte mit etwas Eyerklar, und drückt sie in der Mitte mit einem Finger fest zusammen, schneidet jeden Krapfen, wenn die Blatteln mit einem Krapfenstecher ausgestochen worden sind, mit einem warmen Messer, am Rande fünfmahl fingerbreit ein, damit sich Blätter davon bilden, und bedeckt sie mit einem Tuche, damit sie nicht trocken werden. Bäckt sie dann schön gelb aber nicht zu heiß, und kehrt sie während des Backens mehrmahlen um, damit sie eine gleiche Farbe bekommen; nimmt sie dann mit Vorsicht heraus, und gibt sie auf Fließpapier in ein Sieb. Wenn sie alle auf diese Art gebacken sind, so gibt man in die Mitte eines jeden Krapfen eine ganze eingesottene Weichsel, oder Ribiseln, besäet sie ganz wenig mit fein gestoßenen Zucker, und richtet sie zierlich auf eine Schüssel.

408. Spritz Krapfen von Mandelteig.

Es wird ein halbes Pfund Mandeln, worunter einige bittere seyn müssen, geschwellt, und so fein gestoßen, daß sie zu einem Teig werden, um aber das

Oehlichtwerden zu verhindern, werden sie während des Stoßens mit etwas kaltem Wasser befeuchtet; dann gibt man sie mit zwölf Loth fein gestoßenen Zucker, und einem ganzen Ey sammt einem Dotter in ein Kastrol, oder Einsiedbecken, sezt es auf ein schwaches Kohlenfeuer, und rührt es so lange, bis es sich vom Löffel lözet, nimmt es dann vom Feuer weg, und läßt es auskühlen; dann wird es durch eine gewöhnliche hiezu verwendete Spritze in heißes Schmalz gespritzt, und gelblicht ausgebacken, auf ein Sieb gelegt, von da schön zierlich auf die Schüssel gerichtet, und mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben.

409. Schneeballen.

Es wird ein halbes Pfund Mehl etwas gesalzen, und mit fünf Löffelvoll gestoßenen Zucker gut vermengt; ein viertel Pfund Butter Blätterweis unter das Mehl geschnitten, und mit dem Walker gut abgearbeitet. Dann nimmt man zwey Eyerdötter, und so viel süßen Milchrahm, als zu näßen nöthig ist, macht den Teig mit einem breiten Messer zusammen, walkt ihn aus, und schlägt ihn dreymahl übereinander, wie einen Butterteig; theilt ihn in mehrere kleine Theile, walkt runde Fleckchen davon aus, die mit einen Krapfenrädchen eingeschnitten, und so wie die gewöhnlichen Schneeballen gebacken, mit Zucker besäet, auf die Tafel gegeben werden. Will man sie aber zur Mehlspeise verwenden, so werden sie auf eine Schüssel hoch aufgerichtet, mit fein geschnittenen Mandeln besäet, wozu vier Loth hinreichend sind; dann ein Seitel gutes Obers mit fünf Eyerdötter,

Zucker, und etwas Vanilie gut abgesprudelt darüber gegossen, oben und unten Gluth, und nach einer halben viertel Stunde zur Tafel gegeben.

410. Runde Schneeballen.

Man nimmt ein Seitel Mehl, zwölf Eyerdötter, und einen Löffelvoll Brandwein, salzt es, und macht den Teig damit an, wenn er abgearbeitet ist, so schneidet man ihn in zwölf Theile, walkt sie in dünne Fleckerln aus, schneidet sie mit einem Krapfenrädchen Fingerbreit durch, legt sie zerstreut in dem Model, der vorher im Schmalz heiß gemacht wird, bäckt sie schön blasgelb, unter beständigen Schütteln, weil dadurch der Ballen rund wird; wenn sie alle auf diese Art gebacken sind, richtet man sie auf eine Schüssel, und besäet sie mit Zucker.

411. Zucker Strauben.

Man macht einen feinen Schmarnteig, nemlich: Man nimmt sechs Eßlöffelvoll feines Mehl, zwölf Eyerdötter, ein Seitel Obers, und vier Eßlöffelvoll gestoßenen Zucker; alles dieß wird fein abgerührt, dann durch den dazu gehörigen Straubenlöffel in heißes Schmalz getropft, schön gelb gebacken, und mit Zucker und Zimmt besäet zur Tafel gegeben.

412. Zimmt Krapfen.

Man nimmt ein halbes Pfund Butter, drey Seitel Mehl, arbeitet es mit dem Walker gut ab,

salzt es, gibt dann acht Eyerdötter, drey Löffelvoll Milchrahm, das übrige Wein; macht den Teig etwas fester als einen gewöhnlichen Strudelteig zusammen; walkt ihn zweymahl aus, und schlägt ihn jedesmahl viermahl übereinander; walkt ihn dann zwey Messerrücken dick aus, schneidet viereckichte Fleckeln, bindet sie auf das dazu gehörige Blech, bäckt sie in heißen Schmalze, bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

413. Gefüllte Zimmt Krapfen.

Man nimmt ein halbes Pfund Butter, und ein halb Pfund Mehl auf ein Bret, dann auch zwölf Loth gestoßenen Zucker mit dem Mehl gut vermengt, und mit dem Walker gut abgearbeitet; gibt drey Eyerdötter, und ein wenig süßen Milchrahm hinein, arbeitet den Teig mit einem breiten Messer gut ab, aber ja nicht mit der Hand; dann macht man ihn zusammen, walkt ihn dreymahl aus, und schlägt ihn wie einen Butterteig zusammen. Das letztemahl wird die Hälfte des Teiges etwas dicker als ein Nudelteig ausgewalkt; mit eingesottenen Marillen, oder einen andern Eingesottenen bestrichen, die andere Hälfte des Teiges wird eben so ausgewalkt, und darüber gelegt; dann werden viereckichte Fleckeln geschnitten, auf dem Model mit Spagat aufgebunden, aus dem Schmalze gebacken, und mit Zucker und Zimmt stark besäet.

Vierte Abtheilung.

Sechster Abschnitt.

Von den Germ Mehlspeisen.

414. Feiner Germteig.

Man nimmt eine Halbe und ein halbes Seitel Mehl auf ein Bret, schneidet ein halbes Pfund Butter blätterweis hinein, walkt es fein ab, salzt es, nimmt einen Eßlöffelvoll gestoßenen Zucker, acht Eyerdötter, drey Eßlöffelvoll Milchrahm, drey Löffelvoll abgewäßerte Germ, und einige Löffelvoll kaltes Obers; macht den Teig mit einem Messer zusammen, und formirt daraus eine Stangeltorte, Kipferln, oder was sonst beliebt.

415. Gerührter Germteig.

Man treibt ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, nimmt ein halbes Seitel frischen Milchrahm, fünf Eyerdötter, drey Löffelvoll Germ, sprudelt alles gut zusammen, seihet es durch ein Sieb, und rührt es langsam nur Löffelweis in den abgetriebenen Butter; man darf aber nie mehr als einen Löffelvoll auf einmal hineingeben, und nur wenn dieser gut verrührt ist, wieder einen andern, auch etwas Salz,

und gestoßenen Zucker: dann wenn die ganze Massa darin ist, so gibt man etwas weniger als ein Pfund Mehl hinein, verrührt es gut, und macht eine Stangeltorte davon; gibt einen Reif um das Blatt und bäckt es bey einer anhaltenden Hitze. Bevor man sie in dem Ofen gibt, muß man sie wie jeden Germteig gehen lassen, mit Eyerklar bestreichen, und mit grob gestoßenen Zucker bestreuen.

416. Geschlageuer Germteig.

Man gibt in einem Topfe ein halbes Seitel Obers, vier Eyerdötter, und zwey Löffelvoll Germ, sprudelt es gut zusammen, und seihet es durch ein Sieb, nimmt dann ein halbes Pfund Mehl auf ein Bret, salzt es, und macht den Teig mit den obigen an; dieser Teig wird eben so, wie der Butterteig abgearbeitet, auch darf er nicht fester seyn als selber; wenn er gut abgearbeitet ist, so macht man ihn zusammen, walkt ihn Messerrücken dick aus, arbeitet ein halbes Pfund Butter gut ab, und schlägt ihn in diesem Teig ein: walkt ihn dann dreymal aus, wie den Butterteig, nur darf er nicht rasten, sondern muß gleich nach einander umgeschlagen werden. Beym viertenmahl auswalken, kann man kleine Kipferln, mit Eingesottenen oder Mohn gefüllt, daraus machen, wozu er Messerrücken dick ausgewalkt, mit einem großen Krapfenstecher ausgestochen, gefüllt, mit Eyerklar auf den einen Rand bestrichen, und zusammen gerollt wird; läßt sie dann gehen. Von diesem Teige kann man auch sehr gute Pasteten machen, dazu nimmt

man ein tiefes Kastrol, walkt den Teig Kleinfinger dick aus, legt ihn in das Kastrol, daß der Boden und die Seite des Kastrols gut damit bedeckt sind, nimmt ein reines Serviett, oder auch zwey, wenn das Kastrol groß genug ist, macht es zu einem Ballen so groß zusammen, daß es das Kastrol ausfüllt, gibt einen Bogen weißes Papier darüber, legt den Ballen hinein, und deckt es wieder mit dem Teige zu, formt es schön gleich, daß es keine Ecken hat, läßt es gut gehen, und bäckt es bey einer anhaltenden Wärme. Auch kann man von demselben Teige eine Stängeltorte mit Eingesottenen gefüllt, machen.

417. Kalter Germteig.

Man nimmt eine Koffeeschale voll Eyerdötter, eben so viel zerlassenen Butter, auch so viel laues Obers, und ein halbes Kaffeebecherl voll Germ, auch etwas Salz; von dem Mehl, welches vorher in einem Weidling an einen warmen Orte gestanden ist, wird so viel genohmen, als von der obigen Quantität genäßt werden kann; der Teig muß etwas fester, als ein gewöhnlicher Strudelteig seyn. Dann schlägt man den Teig gut ab, daß er fein und glatt wird, bestreicht ein Serviett mit Butter, gibt den Teig hinein, bindet ihn ganz locker zu, und legt ihn in kaltes Wasser; läßt ihn so lange darin liegen, bis der Teig auf der Oberfläche des Wassers schwimmt. Nimmt ihn dann heraus, gibt ihn auf ein mit Mehl gut bestreutes Bret, walkt ihn halb Fingerdick aus, und macht Kipferln, welche mit Eingesottenen gefüllt

werden, oder was sonst beliebig ist daraus; bestreicht sie mit Eyerklar, besäet sie mit Zucker, und klein geschnittenen Mandeln, und bäckt sie in einem kühlen Ofen.

418. Aneis Laiberln.

Es wird ein halbes Pfund Butter recht pflaumig abgetrieben, zehn Eyerdötter nach und nach hinein gerührt, drey Löffelvoll gute Germ, ein halbes Seitel lauwarmes Obers dazu gegeben, ein wenig gesalzen, gibt auch zwey Löffelvoll gestoßenen Zucker, und so viel Mehl dazu, daß der Teig in der Dicke wie ein abgetriebener Nockerlteig ist; man rührt ihn dann so lange, bis er sich vom Löffel lößet, stellt ihn an einem warmen Orte, und läßt ihn gut gehen. Dann werden auf einen mit Schmalz bestrichenen Blech, die klein gemachten runden Laiberln gelegt, mit Eyerklar bestrichen, und mit grob gestoßenen Aneis und Zucker gut besäet; auch kann man sie mit Zucker, und klein geschnittenen Mandeln bestreuen, und schön backen.

419. Böhmische Dalkerln.

Man nimmt sechs Löffelvoll Mehl in einem Topf, salzt es, nimmt dann ein halbes Seitel gute Milch, zwey ganze Eyer, zwey Löffelvoll gute Germ, sprudelt es gut durcheinander, seiht es durch ein Sieb in das Mehl, und schlägt es so lange ab, bis es nicht mehr bröcklicht ist. Der Teig muß ohngefähr noch

einmahl so dick seyn, als ein Schmarnteig, man gibt ihn an einen warmen Orte, und läßt ihn so lange gehen, bis er noch einmahl so viel geworden ist; dann bäckt man sie in dem dazu bestimmten Bleche, gibt etwas Eingesottenes darauf, besäet sie mit Zucker, und gibt sie warm zur Tafel.

420. Böhmische Dalkerln von Erdäpfeln.

Man kocht sechs große Erdäpfeln von guter mehlichter Gattung, schällt und reibt sie auf einem Reibeisen; treibt dann ein Stück Butter, wie ein Ey groß pflaumig ab, schlägt ein ganzes Ey, und drey Dötter jedes gut verrührt hinein, gibt auch die Erdäpfeln und etwas Salz dazu, rührt es eine gute Weile. Sollte der Teig noch zu fest seyn, so kann man noch ein Ey dazu nehmen, denn er darf auch nicht fester seyn, als der obige. Zulezt nimmt man so viel Mehl dazu, daß sie zusammen halten; man bäckt sie wie die vorigen, und gibt sie mit Zucker besäet zur Tafel.

421. Dampfnudeln.

Man läßt drey viertel Pfund Mehl in einem Weidling lauwarm werden, salzt es, gibt auch einen Löffelvoll gestoßenen Zucker hinein; nimmt dann ein halbes Seitel lauwarmes Obers, fünf Eyerdötter, drey Loth zerlaßenes Schmalz, und zwey Löffelvoll gute Germ, sprudelt alles wohl zusammen. Von dem Mehl kann man soviel heraus nehmen, als man zum ausmachen des Teiges bedarf; seiht dann die

ganze Massa durch ein Sieb in das Mehl, rührt es so lange ab, bis sich der Teig vom Löffel lößet; schlägt ihn dann noch etwas ab, nur darf er nicht zu fest seyn, wenn er auch etwas mühsam auszumachen ist; beſäet das Bret gut mit Mehl, gibt den Teig darauf, walkt ihn gut zwey Messerrücken dick aus, sticht mit einem mittleren Krapfenstecher die Dampfnudeln aus, und läßt sie gut gehen. Dann gibt man in eine flache, auf dem Boden breite Rein, ein Stück Butter in der Größe eines Eyes, eben so viel Zucker, und Daumenhoch Obers, läßt es aufsieden, und gibt die Nudeln, wenn selbe gut gegangen sind, hinein, dann ein reines Papier darauf, auf dasselbe einen eisernen Deckel, der gut paßt; gibt oben und unten Gluth, und läßt sie eine starke viertel Stunde backen. Unterdessen verfertiget man folgenden Guß dazu. Man nimmt fünf Eyerdötter in einem Topf, sechs Loth gestoßenen Zucker, etwas Vanilie, ein Seitel abgekochtes Obers, sprudelt alles gut durcheinander; gibt es auf ein Kohlenfeuer, sprudelt es beständig fort, damit es nicht zusammen lauft, bis es anfängt dicklicht zu werden; dann gießt man es in eine Schale, richtet die Dampfnudeln auf eine Schüssel, zuckert sie, und gibt sie sammt dem Guß zur Tafel.

422. Dampfnudeln mit Krebsen gefüllt.

Man nimmt ein Pfund schönes Mehl, stellt es warm, salzt es, gibt dann drey bis vier Löffelvoll gute Germ in einem Topf, wie auch ein ganzes Ey, und vier Dötter, vier Loth zerlassenen Butter, und

so viel laues Obers, als man zu den Teig nöthig hat; sprudelt es gut durcheinander, macht den Teig mittelmäßig fest an, und läßt ihn an einem warmen Orte gehen. Dann treibt man ein viertel Pfund Krebsbutter mit einem Krebsschöttel von Eyern, einigen klein geschnittenen Krebsschweiferln, vier Loth Zucker, und vier Eyerdötter gut ab. Dann gibt man den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Bret, walkt ihn Messerrücken dick aus, gibt die abgerührte Fülle auf die Hälfte des Teiges, streicht sie mit einem Messer gleich auseinander, schlägt die andere Hälfte darüber, und sticht mit einem Krapfenstecher Nudeln in beliebiger Größe aus; gibt sie dann auf ein mit Mehl bestaubtes Bret, deckt sie mit einem Tuche zu, und läßt sie an einem warmen Orte gehörig aufgehen; wenn sie hinlänglich gegangen sind, gibt man in ein Kastrol oder Rein Krebsbutter, Zucker und Obers in vorgemelder Quantität, legt die Nudeln darein, und kocht sie auf starker Gluth gut zugedeckt ab; sind sie zu trocken eingekocht, so macht man eine Soß von vier Eyerdötter, ein Seitel Obers, einen Stück Krebsbutter und etwas Zucker, und gibt es damit zur Tafel. Das Krebsschöttel bereitet man auf folgende Art: man nimmt zwölf bis fünfzehn Krebse, löset ihnen die Galle aus, und stoßt sie lebendig im Mörßer ganz klein. dann schlägt man vier oder fünf Eyer daran, stoßt sie darunter, und ein halbes Seitel Milch dazu, endlich seihet man es durch ein Tuch, drückt es gut aus, und kochet es in einer kleinen Pfanne auf einer Gluth ab, bis es Wasser gibt, dann schüttet man es in einen feinen Durchschlag

oder Schöttelmodel, welcher feine Löcher hat, drückt es gut hinein, damit es fest wird, und das Wasser rein davon abläuft; wenn die Krebsen gut sind, und man es kalt werden läßt, so bekömmt es eine schöne rothe Farbe.

423. Ganz ordinäre Baierische Dampfnudeln.

Man nimmt ein Pfund lauwarmes Mehl in einem Weidling, macht mit etwas lauwarmer Milch, und vier Löffelvoll Germ ein Dampfel an, läßt es eine Weile stehen, bis es gut aufgegangen ist; nimmt dann ein Stück Butter in der Größe eines Eyes, läßt ihn zergehen, dann so viel Milch als man nöthig hat, den Teig zu näßen, ein Ey und zwey Dötter, und macht den Teig damit an, welcher ohngefähr in der Feste eines weichen Brotteiges seyn muß; schlägt ihn gut ab, salzt ihn nur ganz wenig, und läßt ihn zugedeckt an einem warmen Orte gehen; wenn selber dann zur Hälfte gegangen ist, gibt man ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Bret, walkt ihn zwey Messerrücken dick, und sticht mit einem kleinen Krapfenstecher die Nudeln davon aus, und läßt sie zugedeckt wieder gehen. Dann gibt man in eine flache Rein Daumenhoch Milch, ein Stück Butter, läßt sie aufkochen, und legt die Nudeln hinein, gibt ein reines Papier unter den eisernen Deckel, welcher gut passen muß, oben und unten Gluth, und läßt sie eine gute viertel Stunde backen.

424. Duck=

424. Dukaten Nudeln.

Man macht den nemlichen Teig, wie zu den Dampfnudeln Nro 421, walkt ihn zwey Messerrücken dick aus, sticht mit einem kleinen Krapfenstecher, in der Größe eines Zwanzigers die Nudeln damit aus; der Krapfenstecher wird nicht, wie sonst gewöhnlich in Mehl, sondern in zerlassenes Schmalz getaucht; bestreicht dann ein Tortenblatt sammt Reif mit Schmalz; nimmt fünf Loth Mandeln, reiniget sie mit einem Tuche, und schneidet sie sammt der Hülse fein zusammen; ein viertel Pfund Zibeben werden ausgelößt, auch klein geschnitten, fünf Loth Zucker sammt etwas Zimmt fein gestoßen, und dies alles zusammen gemengt; legt dann eine Reihe von den ausgestochenen Krapfeln in das Tortenblatt, aber so, daß immer eines auf die Hälfte des andern zu liegen kömmt, und so fort, bis der ganze Boden damit belegt ist; dann besäet man es mit den obigen Geschnittenen, legt dann wieder eine Reihe von den Krapfeln in der vorigen Ordnung darauf, und bestreut es mit der andern Hälfte des Geschnittenen; legt dann wieder von den Krapfeln darauf, stellt es an einem warmen Orte, und läßt es gut gehen; bestreicht es mit Eyerklar, bäckt es bey einer anhaltenden Hitze, weil diese Mehlspeise mehr Zeit und Wärme nöthig hat, als andere Mehlspeisen.

425. Dukaten Nudeln mit Krebsbutter.

Es wird ein Stück Krebsbutter in der Größe eines Eyes pflaumig abgetrieben, schlägt dann ein

Ey und drey Dötter nach und nach hinein; gibt ein Seitel lauwarmes Obers, zwey Löffelvoll gute Germ, Salz, und so viel Mehl dazu, daß der Teig wohl ausgewalkt werden kann, aber ja nicht zu fest ist; stellt ihn dann an einem warmen Orte, und läßt ihn gehen; dann walkt man ihn zwey Messerrücken dick aus, sticht mit einem kleinen Krapfenstecher, den man in zerlassenen Krebsbutter eintauchen muß, die Krapfen damit aus, bestreicht ein kleines Tortenblatt sammt Reif mit Krebsbutter, und legt die Krapfeln reihenweise, daß immer der Rand des leztern, auf das erstere zu liegen kömmt; wenn der Boden des Blattels damit ganz bedeckt ist, so bestreicht man es mit zerlassenen Krebsbutter, legt die zweyte Reihe in derselben Ordnung darauf, bestreicht sie wieder mit Krebsbutter, und so fort, bis der Teig zu Ende ist; läßt sie dann an einem warmen Orte gehen. Bevor man sie in dem Ofen gibt, bestreicht man sie mit Krebsbutter, und bäckt sie bey gelinderer Hitze wie die vorigen, damit sie die Farbe nicht verliehren, aber doch gut ausgebacken werden; dann stürzt man sie auf eine Schüssel, und gibt warmes Obers mi Zucker in einer Schale dazu.

426. Dukaten Nudeln auf eine andere Art.

Man nimmt ein Pfund Mehl, stellt es warm, und salzt es ganz wenig; gibt drey bis vier Eßlöffelvoll gute Germ in einem Topfe, ein ganzes Ey, vier Dötter, vier Loth zerlassenen Krebsbutter, einen Löffelvoll gestoßenen Zucker, und so viel lauwarmes

Obers, daß der Teig mittelmässig fest wird, stellt ihn an einem warmen Orte, und läßt ihn ein wenig gehen: gibt ihn dann auf ein mit Mehl bestaubtes Bret, macht die Nudeln wie die vorigen, stellt sie an einem warmen Orte, und läßt sie mit einem warmen Tuche bedeckt noch etwas gehen. Nimmt dann ein flaches Kastrol oder auch eine blecherne Schüssel, gibt etwas Obers, und ein Stückchen Butter dazu, legt die Nudeln hinein, überstreut sie dann oben dick mit Zucker, und bäckt sie schön. Der Ofen darf aber nicht zu heiß seyn; sind sie in einer flachen Rein oder Kastrol, so kann man auch oben und unten Gluth geben, doch unten mehr als oben. Diese Nudeln sind immer besser, wenn mau sie gleich, sobald sie gebacken sind, sammt dem Geschirr zur Tafel gibt.

427. Feine Germ Kipferln.

Hiezu nimmt man eine Halbe Mehl, schneidet ein halbes Pfund Butter Blätterweis hinein, walkt es fein ab, salzt es, nimmt drey Löffelvoll gestoßenen Zucker, etwas fein gestoßene Vanilie, sechs Eyerdötter, zwey Löffelvoll gewäßerte Germ, und etwas Obers; macht den Teig mit einem breiten Messer, aber nicht zu fest an, walkt ihn zwey Messerrücken dick aus, schneidet viereckichte Fleckeln davon, füllt sie mit eingesottenen Marillen, oder Ribiseln, rollt sie zusammen, und läßt sie gehen. Dann bestreicht man sie mit abgeschlagenen Eyern, bestreut sie mit gestoßenen

Zucker, und kleingeschnittenen Mandeln, und bäckt sie bey einer gelinden Hitze.

428. Germ Kipferln mit Aneis.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl auf ein Bret, dann zwölf Loth Butter Blattweise hinein geschnitten, arbeitet es mit dem Walker gut ab, salzt es, nimmt ein Ey und zwey Dötter, zwey Löffelvoll gute Germ, fünf Löffelvoll Milchrahm; macht mit diesen den Teig an, walkt ihn aus, und schlägt ihn zweymahl zusammen; schneidet dann dreyeckichte Fleckeln, füllt sie mit gedünsten Weinberln, Zibeben, geschnittenen Mandeln, Citronat, Zimmt und Zucker; rollt sie zusammen, bestreicht sie mit Eyerklar, richtet sie auf ein Blech, läßt sie langsam gehen; dann gibt man sie in dem Ofen, und bäckt sie in einer gelinden Hitze; macht ein Zuckereis darüber, bestreut sie mit Aneis, setzt sie wieder in dem Backofen, damit sie trocknen.

429. Vanilie Kipferln.

Man treibt ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, rührt acht Eyerdötter nach und nach hinein, gibt dann vier Loth Zucker, ein Stück Vanilie fein gestoßen, drey Löffelvoll abgewäßerte Germ, ein halbes Seitel lauwarmes Obers, etwas Salz, und Mehl nach Gutdünken, schlägt es ein wenig ab, und läßt den Teig gehen. Nimmt ihn dann auf ein mit Mehl bestaubtes Bret, walkt ihn aus, schneidet dreyeckichte

Fleckerln davon, und füllt sie mit Marillen oder Ribiseln; rollt sie zusammen, bestreicht sie mit Eyerklar, besäet sie mit Zucker, und bäckt sie schön.

430. Germ Wandeln mit Mohn.

Es werden sechs Loth Butter pflaumig abgetrieben, dann fünf Eyerdötter gut hinein verrührt, gibt etwas Salz, einen Löffelvoll gestoßenen Zucker, drey Löffelvoll gute Germ, und ein Seitel lauwarmes Obers; wenn dieß alles hinein gerührt ist, so gibt man so viel Mehl dazu, daß der Teig mehr weich als fest ist; rührt ihn so lange, bis er sich vom Löffel lößet. Stoßt dann ein halbes Seitel Mohn recht fein, wie auch von einer Limonie die Schale fein geschnitten, ein halb Loth Zimmt, und einige Gewürznägerln alles fein gestoßen, nebst sieben Loth Zucker mit den Mohn wohl vermengt, und mit einer halben Kaffee Schale voll Obers aufgesotten. Dann werden die Wandeln mit Butter bestrichen, etwas von dem Teig hinein gegeben, mit Mohn gefüllt, dann wieder mit Teig bedeckt, doch so, daß die Wandeln nicht ganz voll sind; läßt sie in einem warmen Orte gehen, und bäckt sie schön. Wenn sie gebacken sind, stürzt man sie heraus, richtet sie auf eine Schüssel, und besäet sie mit Zucker.

431. Abgetriebener Kugelhupf.

Es wird ein viertel Pfund Butter fein abgetrieben, dann zehn Eyerdötter nach und nach hin-

ein verrührt; gibt in ein viertel Seitel lauwarmes Obers zwey Löffelvoll Germ, rührt es ganz langsam hinein; salzt es ein wenig, reibt an einen Stück Zucker die Schale von einer Limonie ab, stoßt ihn, und gibt ihn sammt zwölf Loth feinem Mehl dazu, rührt es so lange, bis der Teig recht fein ist. Dann bestreicht man einen Becken mit guten Schmalz, bestreut ihn mit gehackten Mandeln, und Semmelbröseln, füllt das Becken halb an, und läßt ihn an einem warmen Orte voll angehen; dann bäckt man ihn langsam, und zuckert ihn.

432. Kaiser Kugelhupf.

Man treibt ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, schlägt acht ganze Eyer, jedes gut verrührt daran; so oft ein Ey verrührt ist, gibt man auch einen Löffelvoll Mehl hinein, dann ein wenig Salz; zuletzt drey Löffelvoll gestoßenen Zucker, und von einer Limonie die klein geschnittene Schale dazu, rührt es gut durcheinander. Bestreicht dann ein Becken mit Schmalz, bestreut es mit klein geschnittenen Mandeln, und Semmelbröseln, füllt den Teig darein, läßt ihn gehen, und bäckt ihn schön.

433. Gefüllter Kugelhupf.

Man treibt ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, rührt zehn Eyerdötter nach und nach hinein, rührt drey Löffelvoll gute Germ, mit einem Seitel lauwarmen Obers gut ab, gibt es in das Abgetrie-

bene, dann ein wenig Salz, zwey Löffelvoll gestoßenen Zucker, und ein Pfund Mehl dazu, rührt den Teig gut ab, füllt ihn mit länglicht fein geschnittenen Zibeben und Mandeln; bestreicht den Model mit Schmalz, bestreut ihn mit feinen Semmelbröseln, füllt ihn mit dem Teige halb an, läßt ihn an einem warmen Orte voll aufgehen; bäckt ihn schön, und läßt ihn auskühlen.

434. Kugelhupf auf andere Art.

Ein halbes Pfund Butter wird pflaumig abgetrieben, und zehn Eyerdötter gut darein verrührt; nimmt dann vier Löffelvoll gute Germ, drey Löffel lauwarmes Obers, ein halb Pfund Mehl, salzt es und schlägt den Teig so viel es nöthig ist, ab. Dann werden ein viertel Pfund Mandeln geschwellt, und fein gestiftelt geschnitten, von vier Loth Zibeben die Kerne ausgelößt und eben so geschnitten, vier Loth Weinberln rein geklaubt, und alles dies mit dem Teige gut vermengt; bestreicht dann ein Becken mit Schmalz, besäet es mit feinen Semmelbröseln, füllt den Teig bis zur Hälfte hinein, läßt ihn voll aufgehen, und bäckt ihn schön.

435. Abgetriebene Wespennester.

Man treibt ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, schlägt fünf ganze Eyer, und drey Dötter, jedes gut verrührt, hinein; gibt dann ein halbes Seitel lauwarmes Obers, drey Eßlöffelvoll gute Germ,

nach und nach darein, Salz, und ein Pfund feines Mehl dazu, schlägt den Teig gut ab, gibt ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Bret, walkt ihn so dünn als möglich aus, bestreicht ihn etwas mit zerlassenen Butter, schneidet mit dem Krapfenrädchen, drey Finger breite, und Spann lange Streiffen, füllt selbe mit eingesottenen Ribiseln oder einer andern Fülle, rollt sie zusammen, und stellt sie in ein mit Butter bestrichenes Tortenblatt, läßt sie gut gehen, und bäckt sie schön langsam.

436. Topfen Flecken.

Man macht einen mürben Teig wie Nro 269, walkt ihn zwey Messerrücken dick aus, und legt ihn auf eine blecherne oder kupferne flache Schüssel, welche auch zu den Kuchen verwendet wird; treibt ein Stück Butter in der Größe eines Eyes pflaumig ab, rührt ein ganzes Ey und drey Dötter hinein, reibt ein Stück Topfen in der Größe einer Semmel auf dem Reibeisen, gibt ihn in das Abgetriebene, wie auch ein halbes Seitel guten Milchrahm, und etwas Salz dazu. Wenn dieses zusammen gut verrührt ist, so gibt man die Fülle auf dem Teige, streicht sie mit einem Messer ganz gleich auseinander, gibt sie in dem Ofen, und bäckt sie schön. Ist der Teig ausgebacken, so läßt man eine Kaffeeschale voll süßen Milchrahm warm werden, gibt ein Stückchen Butter darein, gießt es über den Topfen, gibt es wieder eine kleine Weile in dem Ofen, dann ist es fertig. Man kann auch klein geschnittenen Sapyer unter die Fülle geben.

437. Weichsel Flecken.

Es wird, wie zu den Topfen Flecken, ein mürber Teig nach Nro 269, gemacht; walkt ihn drey Messerrücken dick aus, und zwar so groß, wie das Blech auf dem er gebacken wird, schneidet ihn an dem Rande einen Fingerbreit ein, und schlägt ihn rings herum einen Fingerbreit auf. Man nimmt dann schöne reife Weichseln, lößt die Kerne davon aus, seiht den Saft davon weg, gibt sie auf den Flecken Teig besäet sie gut mit Zucker und Zimmt, bestreicht den aufgeschlagenen Teig mit etwas Eyerklar, und bäckt sie schön: Wenn sie gebacken ist, so schneidet man die Flecken in gleiche Theile durch, besäet sie stark mit Zucker, und richtet sie zierlich auf eine Schüssel.

438. Zwetschgen Flecken.

Man macht einen feinen Germteig wie Nro 414, walkt ihn halben Fingerdick aus, legt ihn auf eine flache blecherne Schüssel; nimmt dann gute reife Zwetschgen, schält, und theilet sie in zwey Theile; legt sie dann dicht an einander auf den Teig, bestreut sie mit gestoßenen Zucker, und Zimmt, oder klein geschnittenen Limonienschalen, läßt sie geben, und bäckt sie schön. Wenn sie gebacken ist, wird sie so wie die obige Weichsel Flecken, in Stücke getheilt, mit Zucker besäet, und auf eine Schüssel gerichtet.

439. Feine Mohn Beigeln.

Man nimmt fünf Seitel trocknes Mehl auf ein Bret, salzt es, und schneidet drey viertel Pfund

Butter blätterweis hinein, walkt es mit dem Walker fein ab; dann gibt man zwölf Eyerdötter, nebst sechs Eßlöffelvoll Milchrahm, fünf Löffelvoll gute Germ, einen Löffelvoll gestoßenen Zucker, und etwas lauwarmes Obers dazu; macht den Teig aber nicht zu fest, mit einem breiten Messer an, und hütte sich überhaupt, ihn mit der Hand zu berühren. Wenn der Teig beisammen ist, so macht man kleine Laiberln, (nachdem man die Beigeln größer oder kleiner haben will) deckt sie mit einem Tuche zu, und läßt sie gut gehen. Indessen bereitet man die Fülle wie zur Mohnstrudel Nro 366, aber in größerer Quantität walkt dann ein Laiberl nach dem andern drey Messerrücken dick, in länglichte Fleckeln, aus, streicht von der Fülle Messerrücken dick darauf, rollt sie zusammen, gibt sie auf ein Blech, oder auf ein mit Schmalz bestrichenes Papier, läßt sie noch etwas gehen; bestreicht sie zulezt mit abgeschlagenen Eyern, und bäckt sie schön. Oder, man füllt sie auch mit einer Nußfülle, nehmlich: wenn die Nüße ausgelößt sind, schneidet man selbe mit dem Schneidemesser ganz fein zusammen; läutert dann ein gutes weißes Honig, gibt die geschnittenen Nüße hinein, und so viel Milch dazu, daß sie sich streichen lassen, gibt dann auch klein geschnitene Limonienschalen, und etwas gestoßene Vanilie dazu, läßt sie ein wenig aufdünsten, dann überkühlen, aber nicht ganz kalt werden, weil sie sich sonst nicht streichen lassen.

440. Gute Kolatschen zu backen.

Man rechnet gewöhnlich auf jede halbe Milch zwey halbe Mehl, doch ist diese Maaß nach meiner Erfahrung nicht sicher genug, da die Mehlgattungen sehr verschieden sind, darum muß das Augenmaaß darüber entscheiden; der Teig darf nicht so fest seyn, als ein gewöhnlicher Brotteig, doch darf er auch nicht rinnen, sondern muß eher weich als fest seyn. Das Dampfel wird mit einem Seitel lauwarmer Milch, und vier Löffel guter Germ in einem Weidling gesetzt, gut abgeschlagen, und nicht mehr Mehl dazu genohmen, als das Seitel Milch näßt, es darf aber ja nicht fest seyn; der Weidling wird dann an einem warmen Orte gestellt, und wenn es schon gut gegangen ist, der Teig gemacht: Die Milch wird gewärmt, und auf drey Halbe Milch, nimmt man so viel fein gestoßenen Pfeffer, als man zwischen vier Finger fassen kann; dieser kömmt in die Milch, dann auch zwey Löffelvoll gestoßenen Zucker dazu, das Mehl gesalzen, und dann der Teig mit der Milch angemacht. Wenn der Teig schon gut abgearbeitet ist, daß man weder Mehl noch Milch nachzunehmen braucht, wird das Dampfel in die Mitte des Teiges gelegt, und gut darein geknettet; bey dem Knetten ist hauptsächlich zu bemerken, daß der Teig nicht so wie das Brot mit geschloßenen Händen geknettet, sondern mit offenen Fingern immer gerissen, und der Teig gewunden werden muß, wenn man ihn eine Weile so geknettet hat, so gibt man einen Eyerdotter in dem Teig von drey Halbe Milch, und knettet wieder eine

Weile; wenn sich der Teig von den Händen lößet, dann wird er auf eine Seite der Molter gelegt, die Molter gut gereiniget, und auf diese Quantität zehn Loth Butter zerlassen, die Molter, und die Hände damit bestrichen, den Teig wieder so fort geknettet, die andere Seite der Molter bestrichen, und so fort bis aller Butter darin ist, und der Teig schöne Blasen wirft; dann wird er einige Augenblicke ganz leicht mit geschlossener Faust abgeknettet, zusammen geschlagen, mit Mehl bestaubt, zudedeckt, und gut gehen lassen. Wenn er dann gut gegangen ist, wird er in kleine Laiberl ausgemacht, eine halbe viertel Stunde liegen gelassen, die Kolatschen dann geflochten; in der Zeit als der Teig geht, muß der Ofen geheizt werden, daß er gut ist, bis sie ausgemacht werden; dann dürfen sie nur noch eine halbe viertel Stunde gehen; sie werden wie bekannt auf ein, mit guten Schmalz bestrichenes Papier gelegt, und bevor sie in dem Ofen kommen, mit abgeschlagenen Eyern bestrichen.

Vierte Abtheilung.

Siebenter Abschnitt.

Von den Obstspeisen.

441. Aepfeln im Schlafrock.

Man macht einen mürben Teig wie Nro 269, walkt ihn Messerrücken dick aus, und schneidet vier eckige

Fleckeln davon; schält fünf, oder sechs säuerliche Aepfeln, und schneidet sie gewürfelt zusammen, gibt sie in eine Rein, fünf Loth Zucker, und etwas gestoßene Vanilie dazu, läßt sie gut verdünsten. Den Teig bestreicht man an den vier Ecken mit etwas Eyerklar, gibt von der Aepfelfülle so viel in die Mitte, als der Teig fassen kann, nimmt die entgegengesezten Ecken, und pickt sie zusammen; bestreicht sie mit Eyerklar, und bäckt sie schön gelblicht, bestreut sie mit Zucker, und gibt sie zur Tafel.

442. Aepfeln im Schlafrock mit Eingesottenen gefüllt.

Man macht einen Butterteig wie Nro 266; schält kleine, gleiche Maschanzker Aepfeln, hölscht die Kerne sammt den Kapseln heraus, dünstet einen oder zwey geschälte Aepfeln mit etwas Zucker, schlägt es durch ein Sieb, und mengt es mit eingesottenen Ribiseln, oder ausgelößten Weichseln, und füllt es in die Aepfeln, schneidet von andern Aepfeln runde Blättchen darauf; walkt den Butterteig Messerrücken dick aus, schneidet viereckichte Fleckeln daraus, bestreicht die Ecken davon mit Eyerklar, stellt die gefüllten Aepfeln mitten darauf, legt die vier Ecken darüber zusammen, bestreicht sie mit Eyerklar, und bäckt sie schön Semmelfarb.

443. Aepfeln im Schlafrock auf andere Art.

Man macht einen Butterteig wie zu den vorigen; nimmt große säuerliche Aepfeln, schält sie, und schnei-

det jeden davon in acht Theile, und formt kleine runde Laiberl daraus; walkt den Butterteig zwey Messerrücken dick aus, schneidet mit einem warmen Messer viereckichte Fleckeln, besäet jedes davon in der Mitte mit Zucker und Zimmt, legt ein Stück von den Aepfeln darauf, so, daß der runde Theil gestürzt darauf zu liegen kömmt, besäet die Aepfeln abermals mit gestoßenen Zucker und Zimmt, schlägt den Teig gut zusammen, daß die Aepfeln ganz eingehüllt, und einen runden Laiberl ähnlich sind, legt sie dann auf ein Blech, bestreicht sie mit Eyerklar, bestreut sie mit Zucker und klein gehackten Mandeln, und bäckt sie schön.

444. Gebackene Aepfeln mit Weichseln gefüllt.

Dazu nimmt man schöne kleine Maschanzker Aepfeln, schält sie, und schneidet oben ein Blattel herab, hölscht sie in der Mitte aus, füllt eingesottene Weichseln hinein, legt das Blattel darauf, bestreicht die Aepfeln mit Eyerklar, besäet sie mit fein geriebenen Semmelbröseln, und bäckt sie schnell und lichtbraun aus dem Schmalze; richtet sie auf eine Schüssel, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

445. Gedünste Weichseln mit Marillen.

Man nimmt einen Theil gute reife Weichseln, und den andern Theil schöne Marillen; leztere werden geschält, und in der Mitte auseinander geschnitten. Die Weichseln werden von den Stengeln gelößt, gewaschen, und mit halb Wein und halb Wasser, Zu-

cker, daß sie süß genug sind, Limonienschalen, einige Gewürznägerln, und ganzen Zimmt, halb gedünstet, dann gibt man die Marillen dazu, und läßt sie vollends weich dünsten. Dann richtet man sie auf eine Schüssel, in die Mitte gibt man die Weichseln, und die Marillen werden wie ein Kranz herum gelegt, nimmt das Gewürz davon heraus, und gibt die Soße darüber. Diese Speise ist vorzüglich für Kranke zu verwenden.

446. Gedünste Kirschen mit Chokolade.

Man nimmt saftige schwarze Kirschen, zupft sie von den Stengeln, wäscht sie, und gibt sie in ein Kastrol oder Rein, läßt sie so lange dünsten, bis sie weich sind; auf zwey halbe Kirschen gibt man ein Seitel süßen Milchrahm, läßt ihn mit den Kirschen sieden; teibt dann ein Zeltel feinen Chokolade auf dem Reibeisen, gibt ihn auch dazu, und läßt es noch so lange kochen, bis der Chokolade versotten ist; richtet es dann auf eine Schüssel, ziert sie mit gebackenen Semmelschnitten, welche in Dreyecke geschnitten, und der Rand der Schüssel ringsherum damit besteckt wird.

447. Gebackene Kastanien.

Ungefähr sechzig Kastanien werden schön gebraten, und ausgelößt, ein jedes braune Fleckchen ist mit einem feinen Messer wegzunehmen, sie werden dann in der Mitte gespalten, und die schönere Hälfte wird fein gestoßen, mit vier Loth Butter vermengt, durch

ein Sieb geschlagen. Dann wird dieser Teig in ein Kastrol mit zwey Loth Butter, acht Loth gestoßenen Zucker, und einen halben Seitel Obers abgerührt, auf ein schwaches Kohlenfeuer gesezt, und beständig gerührt, bis der Teig etwas fest geworden ist; dann werden sechs Eyerdötter nach und nach hinein gerührt, noch einige Minuten fortgekocht, und immer gerührt; dann bestreicht man ein reines Bret mit Butter, gibt den Teig darauf, und läßt ihn auskühlen. Wenn er dann ausgekühlt ist, werden aus dem Teige so große Häufchen gemacht, als man von der Hälfte der Kastanien weggenohmen hat, der Teig auseinander gedrückt, die Kastanien in die Mitte gelegt, die andere Hälfte des Teiges darüber gebogen, und so fort, bis sie alle fertig sind. Endlich werden einige Eyer abgeschlagen, die Kastanien schnell darein getaucht, und mit feinen Semmelbröseln besäet, und aus heißen Schmalze schön gebacken, mit Zucker und Vanilie besäet, und heiß zur Tafel gegeben.

448. Gebackene Mandeln.

Man gibt auf ein Bret zehn Loth feines Mehl, vier Loth fein gestoßene Mandeln, vier Loth gestoßenen Zucker, fünf Loth Butter, und etwas gestoßenen Zimmt; arbeitet es mit dem Walker gut ab, schlägt vier Eyerdötter daran, und arbeitet den Teig gut ab, walkt ihn klein Finger dick aus, sticht mit dem dazu gehörigen Model die Mandeln daraus, bäckt sie schön gelblich aus dem Schmalze, richtet sie auf eine Schüssel, und gibt sie mit Zucker und Zimmt besäet warm zur Tafel.

449. Ge-

449. Gebackene Marillen.

Man schält schöne große Marillen, nimmt die Kerne davon heraus; schneidet einige Marillen, Citronat, und Limonienschalen klein zusammen, gibt ein Stück Zucker dazu, und läßt es ein wenig dünsten; füllt die Marillen damit, speilt sie mit kleinen Speilen zusammen, macht vom Wein, Zucker und Mehl einen dünnen Teig, tunkt die Marillen darein, und bäckt sie schön gelb und schnell aus dem Schmalze. Besäet sie gut mit Zucker, und gibt sie warm zur Tafel.

450. Gebackene Marillen auf andere Art.

Man nimmt zwölf große, reife Marillen, diese werden geschält, in der Mitte von einander geschnitten, in eine porzelänerne Schale gethan, mit einem viertel Pfund fein gestoßenen Zucker, und mit sechs bis sieben Eßlöffelvoll Ruhm begossen, zwey bis drey Stunden stehen gelassen, und während dieser Zeit mehrmahlen aufgerüttelt, damit es durchgreift; dann in ihrer Soß gut eingetaucht, in feinen Semmelbröseln eingewickelt, und aus heißem Schmalze schön gelb ausgebacken. Dieser übrig gebliebene Saft, wird zu einem Syrup eingekocht, dann über die auf eine Schüssel geordneten gebackenen Marillen gegoßen, und mit grob gestoßenen Zucker besäet. Eben auf diese Art können auch die Pomeranzen-Spalten gemacht werden, nur daß die Pomeranzen gut von der weißen Schale abgelößt, und in sechs Spalten zertheilt werden.

451. Gebackene Weichseln.

Heizu bereitet man schöne reife Weichseln, bindet vier und vier zu Büscheln zusammen, stuzt die Stengeln gleich; macht dann vom Mehl, Zucker, und Wein einen Teig in der dicke eines Schmarn = Teiges, faßt die Stengeln, tunkt die Weichseln in dem Teige gut ein, legt sie in heißes Schmalz, rüttelt die Pfanne, damit sie sich nicht an dem Boden setzen, gibt sie dann auf eine warme Schüssel, darunter einen Bogen Fließpapier, damit es die Fette einsauget; bestreut sie gut mit Zucker, und gibt sie auf einer Schüssel, die Stengeln aufrecht, warm zur Tafel.

452. Gebackene Zwetschgen.

Die Zwetschgen werden rein gewaschen, und so lange gekocht, bis sie weich, aber doch ganz sind; dann lößt man die Kerne davon aus, und gibt statt dessen, eine Mandel welche vorher geschwellt, und die Schale davon herab gezogen worden, hinein; macht dann einen Teig wie zu den gebackenen Weichseln, vom Mehl, Wein und gestoßenen Zucker, tunkt die Zwetschgen mit einer Gabel schön gleich darein, legt sie in heißes Schmalz, und bäckt sie schön gelb; richtet sie auf eine Schüssel, und bestreuet sie gut mit Zucker.

Fünfte Abtheilung.

Von den verschiedenen Braten, Compots und Salaten.

Erster Abschnitt.

Von den gebratenen Geflügel, kälbernen und lämmernen Braten, Spanferkel und Wildpret.

453. Auerhahn, gebraten.

Wenn der Auerhahn gerupft, ausgewaschen, gut eingesalzen, und mit gestoßenen Kronabetsbeeren, Basilikum und Rosmarin eingerieben ist, so läßt man ihn eine Stunde liegen. Dann wird vom Wein, Essig, Zwiebel und Lorbeerblättern eine Beitze gemacht, und siedend darüber gegossen. Ist der Auerhahn alt, so muß er zwey bis drey Tage gebeitzt und alle Tage zweymal siedend übergossen werden; ist er aber jung, so wird er nur einen Tag gebeitzt: dann spickt man ihn schön mit Speck und bratet ihn langsam am Spieße, begießt ihn öfters mit zerlassenen Speck, machet von dem herabgetropften und von der Beitze eine kurze Sardellen oder Kapernsoß, richtet ihn auf eine Schüssel, zieret ihn mit Limonienspalten, und gibt die Soße in einer Schale dazu.

454. Junge Hendeln, gebraten.

Nachdem selbe rein geputzt sind, drückt man ihnen das Brustbein ein, nimmt es sodann heraus, salzet sie, bieget die Füße ein, und bratet sie bei einem raschen Feuer am Spieße, betropft sie öfters mit Butter, und wenn es beliebt, kann man sie auch mit Semmelbröseln bestreuen, sie damit noch ein wenig überbraten, und dann schnell zur Tafel geben. Man kann sie auch mit fein geschnittenen Speck spicken.

455. Junge Hendeln, gebacken.

Die jungen Hendeln werden rein geputzt und zergliedert, sind selbe aber nicht ganz klein, so müssen sowohl von den hintern Biegeln als auch von der Brust zwey Theile gemacht werden. Wenn sie eine Weile im Salze gelegen sind, so kehrt man ein Stück nach dem andern in Mehl um, taucht sie in frisches Wasser, und bestreuet sie sodann mit fein geriebenen Semmelbröseln, bäckt sie aus dem heißen Schmalze, gibt sie auf die Schüssel, bestreut sie mit gebackenen grünen Petersilie, und gibt sie warm zur Tafel.

456. Indian, gebraten.

Wenn der Indian sauber geputzt und aufgeschnitten ist, so löset man das Brustbein davon heraus, wäscht ihn mehrmals gut aus, salzet ihn gut, spickt die Brust zierlich mit Speck, in den Kropf gibt man eine in Milch geweichte Semmel, und bratet ihn bei einer gleichen Hitze. Wenn der Indian groß ist, so

braucht er beinahe zwey Stunde, bis er ausgebraten ist, begießt ihn während des Bratens mit Butter, und gibt den herabgetropften Saft mit zur Tafel.

457. Kapaun, mit Austern gefüllt und gebraten.

Man läßt ein Stück Butter von zwey Loth warm werden, gibt eine Handvoll Semmelbröseln hinein, und zwanzig ausgelößte Austern dazu, nebst ein wenig Salz und Muskatblühe, rühret alles gut durch einander, füllet den Kapaun damit und bratet ihn schön im Safte. Sodann macht man von etwas Butter und Mehl eine gelbe Einbrenn, gibt einen Löffelvoll gute Brühe, die Bratsoße von dem Kapaun, zwanzig Stück Austern, wie auch von einer Limonie den Saft dazu, und läßt alles zusammen verkochen. Bei dem Anrichten legirt man die Soße mit Eyerdötter.

458. Kapaun mit Sardellen.

Man salzet den Kapaun, nachdem er sauber geputzt ist, und läßt ihn im Salze eine Weile liegen: löset dann drey Sardellen von den Gräten rein aus, schneidet sie klein, trocknet den Kapaun ab, und reibet die Sardellen gut hinein; bratet ihn dann am Spieße, begießt ihn öfters mit Butter, wenn er schön gelb gebraten ist, richtet man ihn auf eine Schüssel, gießt die kleine Soße darüber, und ziert ihn mit länglicht geschnittenen Limonienschalen.

459. Kapaun mit Schnecken.

Man nimmt auf einen Kapaun fünf und zwanzig Schnecken, diese werden gesotten, die Schweiferl davon ausgelöset, und mit vier Loth Sardellen, einen Happel Zwiebel, etwas grünen Petersilie und der Schalen von einer Limonie klein zusammengeschnitten. Man treibet dann ein viertel Pfund Butter pflaumig ab, gibt das klein gehackte, wie auch den Saft von einer Limonie dazu, vermengt alles gut durch einander, füllt den Kapaun inwendig damit, nähet ihn zusammen, damit die Fülle nicht heraus fällt, bratet ihn schön, und begießt ihn mit Milchrahm und Butter.

460. Tauben, gebraten.

Man nimmt hiezu junge fleischige Tauben, bläßt selbe mit einem Federkiel auf, rupft und putzet sie rein, salzt sie, und läßt sie eine halbe Stunde liegen. Die Fülle zu zwey Tauben wird auf folgende Art gemacht: man treibt ein Stück Butter pflaumig ab, reibet die Rinde von anderthalb Semmeln ab, weicht die Schmollen in der Milch, drücket sie gut aus, gibt auch etwas klein geschnittenen grünen Petersilie, ein wenig Safran und Salz dazu, rühret alles gut durch einander, schlaget zwey ganze Eyer und einen Dotter daran, rühret es noch eine Weile, und füllet dann die Tauben damit durch einen Trichter: bindet sie zu, steckt sie an einen dünnen Spieß und bratet sie eine halbe Stunde, während des Bratens begießt man sie mit Butter.

Kälberne und lämmerne Braten, und Spanferkel.

461. Kälberner Schlegel, gebraten.

Wenn der Schlegel rein gewaschen und eingesalzen ist, läßt man ihn zwey Stunden im Salze liegen, steckt ihn dann so an den Spieß, daß der obere Theil davon rund, und das Bein in gehöriger Richtung sich an den Spieß anbinden läßt. Bratet ihn bey einer anhaltenden Hitze, oder in der Röhre, begießt ihn fleißig mit Butter und Saft, zuletzt betropft man ihn bloß mit frischen Butter, damit er eine schöne Farbe bekömmt, und schäumend zur Tafel gegeben werden kann, man gibt etwas Saft dazu, und ziert den Schlegel mit grünen Petersilie.

462. Kälberner Schlegel mit Sardellen.

Nachdem der Schlegel schön dreßirt und eingesalzen ist, macht man mit einem Messer Löcher darein, und spickt ihn mit vier länglicht geschnittenen Sardellen, und zwey Zeherl Knoblauch, welche man so dünn als möglich schneiden muß, läßt ihn dann eine Stunde liegen. Man bratet ihn langsam, damit er sich gut ausbrate, selber muß eine halbe Stunde länger als gewöhnlich gebraten werden; man begießt ihn während des Bratens mit Milchrahm und Butter, und wenn er ganz ausgebraten ist, so richtet man ihn auf die Schüssel, und gibt die Soße darunter.

463. Kälberner Schlegel sammt den Nierenbratel zu füllen.

Man nimmt ein hinteres Viertel, nicht gar zu groß, hacket vorn bis zu den Nieren ein Stück herunter, das hintere Stück bleibt an den Schlegel. Nimmt dann ein langes Messer, und untergreiffet damit den ganzen Schlegel ziemlich tief in das Fleisch und machet dann folgende Fülle: Man nimmt sechs ausgelößte Sardellen, das abgehackte Fleisch, welches klein geschnitten wird, wie auch ein wenig Zwiebel, Limonienschalen, Ochsenmark, Rosmarin, Salbey, grünen Petersilie, salzet und würzet es; dieses wird alles klein gehackt, in einem Mörser gestoßen, und etwas Milchrahm dazu gegeben. Man kann auch etwas ausgelößte Austern und Kartoffeln dazu nehmen, wie es die Jahrszeit erlaubt; füllt dann den Braten mit einer großen Spritze, auch kann man den Schlegel zierlich spicken, die Löcher zuspeilen, und ihn langsam braten. Läßt dann Butter und Milchrahm untereinander aufsieden, und begießt den Schlegel während des Bratens damit. Es kann auch von den abrinnenden Saft eine gute Soße mit Austern und Artoffeln gemacht werden.

464. Kälberne Schnitzeln.

Man nimmt eine Kalbskeule, schneidet davon Fingerdicke Schnitzeln nach der Quere ab, klopft sie gut, und formirt daraus Schnitzeln; salzt sie dann, betropft sie auf beiden Seiten mit Butter, legt sie

in eine Bratpfanne, und läßt sie gut auf Kohlenfeuer im Salze braten; gibt sie dann auf die Schüssel, tropft Limonienſaft darüber und giebt sie zur Tafel. Man kann sie auch auf folgende Art machen, wenn die Schnitzeln geklopft und eingesalzen sind, tunket man selbe in zerlassenen Butter, bestreuet sie mit feinen Semmelbröseln, bratet sie auf dem Roste, und gibt sie dann mit einer Limonie zur Tafel. Man kann sie auch, wenn sie schon auf der Schüssel geordnet sind, mit länglicht geschnittenen Limonienschalen bestreuen, und heißen Butter darüber brennen.

465. Lämmerner Schlegel sammt den Nierenbratel gefüllt.

Man nimmt hiezu immer ein hinteres Viertel von einem schönen Lamm, wäscht es, und löset die Haut von dem oberen Theil des Viertels gut mit den Fingern ab, salzt es, und macht eine Fülle auf folgende Art. Man reibet von zwey Semmeln die Rinde ab, weicht sie in Milch, läßt ein Stück Butter warm werden, gibt etwas klein geschnittenen grünen Peterſilie hinein, läßt ihn etwas anlaufen, dann die geweichte Semmel dazu, salzt es, und rührt es gut ab, gibt noch etwas Safran, und ein klein wenig gestoßenen Pfeffer dazu, nimmt es vom Feuer weg, schlägt zwey ganze Eyer und drey Dötter daran, rührt es gut durcheinander ab, und füllet das Lämmerne Viertel damit, speilet es gut zu, damit die Fülle nicht heraus rinnet, bratet es schön resch, und begießt es fleißig mit Butter.

466. Spanferkel zu braten.

Wenn man das Spanferkel selbst schlachtet und abbrühet, so ist dabey zu bemerken, daß das Wasser dazu nicht heißer seyn darf, als daß man zur Noth einen Finger darin halten kann. Wenn es dann rein ausgenommen und ausgewaschen ist, so salzt man es gut, bestreichet es von Innen mit etwas gestoßenen Pfeffer, dreßiret die Keule breit auseinander, und sticht einen hölzernen Speil quer durch das Schloßbein, daß solcher die Keule auseinander hält; man bindet die Beine einwärts, die vordern Beine schiebt man in den Gelenken zusammen, daß sie rückwärts zu liegen kommen, und bindet sie mit Spagat zusammen, daß es eine natürliche Lage erhält. Man steckt es dann der Länge nach an den Spieße, daß solcher durch den Hals geht, und zum Rüssel heraus kömmt, damit kein Loch dadurch verursacht werde, gibt in dem Bauch ein sauberes Tuch, und nähet ihn zu; läßt es dann eine Stunde bey einem mittelmäßigen Feuer braten, während des Bratens nimmt man ein Stück abgeschälten Speck und bestreicht das Ferkel fleißig damit, dann in einigen Minuten wieder mit einem saubern Tuch abgewischt, und schnell umgebraten, daß es keine Blasen bekömmt; es muß schön gelb bräunlicht gebraten werden, und die Haut resch undglasartig sein, so daß sie bricht, wenn man sie schneiden will. Wenn es gebraten ist, so zieht man den Speil und Bindfaden heraus, und gibt es schnell zur Tafel.

Wildprät.

467. Duckente, gebraten.

Man rupft die Duckente, senget sie ein wenig ab, wäscht sie, nimmt das Eingeweide heraus, und salzet sie gut ein: wenn es die Zeit erlaubt, so läßt man sie einen Tag beitzen, spickt sie dann mit Limonienschalen, bratet sie an dem Spieße recht semmelfarb, und begießt sie mehrmals mit Beitze und Milchrahm. Man läßt dann etwas Butter heiß werden, gibt etwas Mehl daran, läßt es anlaufen, gibt dann die Leber von der Duckente klein geschnitten hinein, und läßt sie dünsten, gießt ein wenig von der Beitze, und von dem was von der Ente während des Bratens herabgetropft ist, sammt ein paar Löffelvoll Milchrahm, und etwas Kapern dazu, legt die Ente in die Schüssel, gießt dann die Soße darüber und gibt sie zur Tafel.

468. Fasan, gebraten.

Nachdem der Fasan rein gerupft, das Jngeweide herausgenommen, rein ausgewaschen, gut eingesalzen, zierlich mit fein geschnittenen Speck gespicket, langsam am Spieße gebraten, und öfters mit Butter begossen wurde; so wird er wenn er gut ausgebraten ist, mit Limonienschalen geziert, und mit dem Saft begossen auf die Tafel gegeben.

469. Fasan auf englische Art.

Man nimmt einen schönen Fasan, löset ihn aus, nimmt die Knochen heraus, und gibt einen Fasch

hinein, formiret ihn wieder, bindet ihn dann mit Speck, Schinken, und Limonienschalen in ein Papier hinein, legt ihn auf einen mit Butter bestrichenen Kastroldeckel, und stellt ihn in dem Ofen. Es wird dann folgende Soße gemacht. Man gibt etwas Butter in ein Reindl, läßt ihn warm werden, gibt dann Schinken, Gewürznägerln, Lorbeerblätter und Champignons klein geschnitten dazu, gießt etwas braune Suppe auf, staubt etwas Mehl daran und läßt es anlaufen, macht es dann mit Limonienſaft etwas pickant, läßt es aufsieden, schöpft die Fette rein davon ab, und richtet die kleine Soße über den Fasan an.

470. Hasen, gebraten.

Wenn der Hase ausgeweidet, rein gewaschen, die blaue Haut sorgfältig davon abgezogen, und gut eingesalzen ist, so legt man ihn in eine Beitze von Essig, Wasser, Zwiebel, Lorbeerblättern, Kuttelkraut, Limonienschalen, einigen Wurzelwerk, wie auch ganzen Pfeffer, Neugewürz, und einigen Wachholderbeeren, welches man zusammen eine halbe Stunde kochen läßt, gießt es dann siedend über den eingesalzenen Hasen, und läßt ihn ein oder zwey Tage darin liegen, damit er recht mürbe wird. Bevor man ihn an den Spieß stecket, muß der Rücken und die Schenkeln zierlich mit Speck gespickt werden, bratet ihn dann langsam, und während des Bratens begießt man ihn mehrmals mit der Beitze: es wird sodann eine Soße mit Milchrahm und etwas Mehl gemacht,

auch von der herabgetropften Beitze, und einige länglicht geschnittene Limonienschalen darunter gemengt. Nachdem der Hase auf die Schüssel gerichtet wurde, gibt man die Soße darunter, und ziert ihn mit Limonienspalten.

471. Hasenhühner, gebraten.

Die Hasenhühner werden gerupft, aufgemacht, gewaschen, eingesalzen, die Brust untergriffen, und in selbe ein Blattel Speck gesteckt; dann gespickt und semmelfarb gebraten. Man macht dann eine kurze Soße von Butter, einigen Austern, Artofeln, etwas Limonienſaft und Limonienschalen; die gebratenen Hasenhühner werden dann auf eine Schüssel gerichtet, und die Soße darüber gegossen.

472. Hirschzimmer, gebraten.

Der Hirschzimmer wird gewaschen, die Haut davon herunter geschnitten, dann klopft man ihn, bis er mürbe wird, salzt ihn gut, und läßt ihn zwey oder drey Tage in der Beitze liegen: bratet ihn hernach in einer Bratpfanne in Ofen, gibt ein mit Fette bestrichenes Papier darüber, daß sich der Speck nicht verbrennet, und gießt öfters eine Beitze nach; wenn er gut ausgebraten ist, gibt man ihn auf die Schüssel, und eine Kappernsoße darüber.

473. Krametsvögeln, gebraten.

Nachdem die Vögeln gerupft wurden, werden die Füße und Flügel umgebogen, eingesalzen, und quer

durch die Rippen an den Spieß gesteckt; zwischen einen jeden Vogel werden zwey dünne Spalteln Speck, und zwischen den Speck eine dünne Semmelscheiben eingelegt; während des Bratens werden selbe mit Butter betropft, und bevor selbe ganz ausgebraten sind, mit Semmelbröseln bestreuet, und dann erst ganz ausgebraten.

474. Lerchen auf dem Roste gebraten.

Den Lerchen werden die Köpfe abgeschnitten, das kleine Eingeweide behutsam herausgenommen, damit die Fette nicht mit herausgezogen wird, und eine Viertelstunde ins Wasser gelegt; dann werden sie eingesalzen, und an den Lerchenspieß auf dem Roste gebraten, fleißig mit Butter begoßen, und mit Semmelbröseln bestreut.

475. Lungenbraten wie einen Hasen zuzurichten.

Von einem schönen Lungenbraten wird die Haut abgezogen, die Beine davon weggeschnitten, und gepeizt auf dieselbe Art wie ein Hase, spickt es dann zierlich in vier Reihen, steckt es an den Spieß, und bratet es zwey volle Stunden bei anhaltender Hitze; während des Bratens wird es mehrmals mit der Beitze, und bevor es ganz ausgebraten ist, einigemal mit Milchrahm begoßen, dadurch erhält der Braten eine schöne Farbe. Man gibt dieselbe Soße, wie bei einen Hasen dazu, auch kann man Kappern dazu mengen.

476. Rebhühner, gebraten.

Wenn die Rebhühner sauber geputzt und ausgewaschen sind, salzt man sie; schneidet dann ganz dünne Speckblätter in der Größe einer Hand, bieget die Flügeln und Füße der Rebhühner ein, dreßirt sie schön, wickelt sie in diese Speckblätter ein, und bratet sie am Spieße; während des Bratens betropft man sie öfters mit Butter. Man kann die Rebhühner auch, statt sie in Speckblätter einzubinden, mit feingeschnittenen Speck spicken, und dann braten.

477. Rehschlegel, gebraten.

Der Schlegel wird rein gewaschen, gut gesalzen, und eine gute Weile im Salze stehen gelaßen: dann gibt man in einen kleinen Topf halb Essig und halb Wasser, zwey Zwiebelhappel mit Gewürznägerln besteckt, ein Zeherl Knoblauch, zwey Lorbeerblätter, Limonienschalen, einige Wachholderbeeren, und etwas ganzen Pfeffer. Man läßt die Beitz siedend werden, brennet den Schlegel damit ab, läßt ihn zwey oder drey Tage in der Beitze liegen, brennet ihn alle Tage ein paarmal siedend damit ab; wenn er dann gebraucht wird, so zieht man ihn die Haut rein herab, spickt ihn zierlich mit Speck, und bratet ihn langsam am Spieße; begießt ihn öfters mit Beitz und Milchrahm untereinander gemengt. Wenn er gut ausgebraten ist, richtet man ihn auf die Schüssel, ziert ihn wie einen Hasen, und gibt eine Sardellen oder Kapernsoß, von der Beitze gemacht dazu.

478. Rehrücken, gebraten.

Man bereitet den Rücken wie den Schlegel, nemlich mit Essig und Zwiebel eingepeizt, und läßt ihn ein oder zwey Tage in der Beitze liegen, ziehet hernach die Haut schön sauber herab, spicket ihn schön mit Speck, überbindet ihn mit Papier, bratet ihn recht langsam am Spieße, und begießt ihn einigemale mit Beitze und Milchrahm. Wenn er gut ausgebraten ist, richtet man ihn auf eine Schüssel, und ziert ihn wie den Rehschlegel.

479. Rohrhühner gebraten.

Den Rohrhühnern wird die Haut abgezogen, dann läßt man sie eine Stunde im Wasser liegen; beizt sie ein, und läßt sie einen Tag in der Beitze liegen; dann salzt und dreßirt man sie, und bratet sie schön: während des Bratens begießt man sie mehrmals mit der Beitze, und zuletzt mit Milchrahm und Butter. Wenn sie ausgebraten sind, gibt man sie auf die Schüssel, und die Soße darüber.

480. Schnepfen, gebraten.

Wenn die Schnepfen sauber gerupft und abgeflaumt wurden, so nimmt man die Gedärme und Leber heraus, salzt sie, und dreßirt sie ordentlich; die Füße und Flügel werden umgebogen, sodann der Schnabel beim rechten Flügel durchgestochen, und am Spieße gebraten. Das Eingeweide nemlich die Gedärme

und

und Leber werden mit etwas Zwiebel klein zusammengehackt, und gesalzen; dann ein wenig Semmelbröseln mit Butter geröstet, dieses kleingehackte dazugegeben, und kurz eingekocht. Es werden dann einige dünne Semmelschnitten im Schmalze ausgebacken, auf die Schüssel gelegt, obiger Schnepfenkoth Löffelweis daraufgelegt, und mit den gebratenen Schnepfen zur Tafel gegeben.

481. Wild Enten gespickt und gebraten.

Die Wild Enten werden, nachdem sie sauber gepuzt wurden, einige Tage in die Beitze gelegt, gesalzen, und dann auf der Brust ordentlich in vier oder sechs Reihen mit feingeschnittenen Speck gespickt; beim Braten am Spieße werden sie öfters mit Milchrahm und Beitze betropft, und mit der Soße welche abgetropft ist, zur Tafel gegeben.

482. Wachteln, gebraten.

Wenn die Wachteln rein abgerupft sind, wäscht man sie gut aus, salzt sie, und läßt sie eine Weile im Salze liegen: gießt dann eine Halbe Wein und eine Halbe Essig daran, legt ganzen Zimmt und einige Gewürznägerln dazu, läßt sie in der Beitze über Nacht liegen, bratet sie dann schön im Safte. Man kann auch von der Beitze eine kleine Soße darüber machen.

483. Wild-Tauben, gebraten.

Nachdem die Tauben rein geputzt, gewaschen, und eingesalzen wurden, macht man eine Beitze von Essig,

Wein, Zwiebel, ein wenig Knoblauch, Lorbeerblätter und Limonienschalen darüber; läßt dann die Tauben, besonders wenn sie alt sind, zwey oder drey Tage in dieser Beitze liegen, spicket sie dann mit fein geschnittenen Speck, und bratet sie langsam am Spieße; während des Bratens begießt man sie öfters mit Beitz und Milchrahm. Es wird dann folgende Soße dazu gemacht: man gibt ein Stückchen Butter in ein Reindel, dazu klein geschnittenen Zwiebel, zwey oder drey geschnittene Sardellen, ein wenig fein geriebenes Kuttelkraut, und läßt es gut anlaufen, gibt dann ein oder zwey Löffelvoll Mehl daran, läßt es noch ein wenig rösten, gießt so viel von der Beitze dazu, daß die Soße die gehörige Dicke erhält; dann gibt man das herabgetropfte von den Tauben dazu, wie auch ein wenig Milchrahm, und läßt es gut aufsieden. Wenn die Tauben gebraten sind, gibt man sie auf eine Schüssel und die Soße darüber.

Fünfte Abtheilung.

Zweyter Abschnitt:

Von den verschiedenen Compots.

484. Compot von Aepfeln.

Man schälet schöne gleich große Maschanzker Aepfeln, aber so, daß die Stengeln daran bleiben;

rührt dann zwey oder drey Löffelvoll Marillensalsen mit Wasser ab, und verdünnet es so, daß es hinlänglich Soße gibt, die Aepfeln darin zu kochen; gibt ein Stück Zucker dazu, und von einer Limonie den Saft, legt die Aepfeln hinein und läßt sie kochen, gibt aber wohl acht, daß sie nicht zerfallen: richtet sie dann auf die Schüssel, und gießt die Soße darüber.

485. Compot von Aepfeln oder Birnen auf eine andere Art.

Die Aepfeln oder Birnen werden geschält, auf vier Theile zerschnitten, die Kerne herausgelößt, und mit einem halben Glas Wasser, und den Saft von zwey Limonien und einen Stück Zucker gekocht. Wenn man Weichsel oder Himbeersaft hat, so kann man zwey Löffelvoll dazu nehmen, legt die Aepfel oder Birnen auf die Schüssel und gibt den Saft darüber.

486. Gesulzte Aepfeln.

Man schält die Maschanzker Aepfeln, hölscht sie in der Mitte etwas aus, nimmt zwey Theile ächten Champagner Wein, einen Theil Wasser, zwölf Loth Zucker, und läßt die Aepfel darin kochen, doch so, daß sie nicht zerfallen: wenn sie gekocht sind, so legt man sie auf die Schüssel; die Soße davon, die eine Halbe ausmachen muß, wird wieder auf eine Gluth gesetzt, und zwey Loth aufgelößte Hausenblasen hinein geben; wenn man aber Eis haben kann, so ist auch anderthalb Loth genug; man gibt dann etwas Alker-

mußsaft hinein, daß es eine schöne Farbe bekömmt, und bricht die Sulz wie gewöhnlich durch ein Serviette und Fließpapier, füllt die Aepfeln mit eingesottenen ganzen Weichseln, und gießt die Sulz darunter, doch behutsam, daß die Aepfeln davon nicht gefärbt werden, sondern weiß bleiben. In Ermanglung eines ächten Champagners, nimmt man blos eine halbe Wasser, den Saft von sechs Limonien, und so viel Zucker, daß es süß genug wird. Im Sommer aber, wenn man frische Früchte hat, kann man in Ermanglung der Maschanzker auch andere kleine Aepfeln nehmen, und anstatt den Champagner Wein frischen Himbeer oder Ribiselsaft.

487. Gemischtes Compot.

Man nimmt große weisse Kirschen, und kocht sie mit etwas Zuckerwasser und Limoniensaft. Dann werden Weichseln von großer Gattung von den Stengeln gelößt, und in ein anderen Geschirr mit etwas Wasser und Zucker gekocht. Die kleinen Birne, die eben um diese Zeit zu bekommen sind, werden geschält, in der Mitte von einander geschnitten, so, daß der Stengel daran bleibt, und wieder allein mit etwas Wasser und Zucker gekocht; wenn sie weich sind, so gibt man einen Eßlöffelvoll Rum hinein, läßt sie noch einige Augenblicke kochen, und dann auskühlen. Endlich werden noch fünf Loth Zucker mit einer Koffeeschale Wasser so lange gekocht, bis sich der Zucker zu spinnen anfängt. Fünf große Marillen werden sauber abgewischt, in der Mitte von einander

geschnitten, die Kerne heraus genommen, in den gesponnenen Zucker gelegt, und nur so lange gesotten, bis selbe mit dem Zucker übersponnen sind, aber ja nicht zerfallen. Wenn man das Compot anrichtet, so müssen die Birne den ersten Kranz, (die Stengeln aufwärts) die Kirschen den zweyten, die Marillen den dritten Kranz machen. Die Weichseln in die Mitte, und werden höher aufgehäuft als das Übrige.

488. Gemischtes Compot auf eine andere Art.

Man kocht von der größeren Gattung Birne z. B. Kaiser Birne, die geschält und in der Mitte voneinander geschnitten werden, mit etwas Wasser, Zucker und Limonienſaft; dann läßt man sechs Loth Zucker mit einer Kaffeeschale voll Wasser so lange kochen, bis er sich zu spinnen anfängt; schält dann von den großen Pfirschen fünf Stücke, schneidet sie in der Mitte voneinander, und legt sie hinein, sie dürfen aber nicht verkochen, sondern müßen schön ganz bleiben; dann werden ein Seitel schöne Dienteln auch mit etwas Wasser, und so viel Zucker gekocht, als nöthig ist, sie süß zu machen. Von zwey Pomeranzen werden die Schalen, sammt etwas von dem Weißen derselben abgeschält, und etwas gröbliche lange Nudeln davon geschnitten; diese werden im Wasser so lange gekocht, bis sie weich sind. Dann in einen Reindel fünf Loth Zucker mit etwas Wasser gekocht bis er sich spinnet; die Pomeranzen Schalen werden abgeseiht, und mit einer Gabel, daß sie nicht zerbrechen, in den gesponnenen Zucker gut eingetaucht,

einen Augenblick aufgekocht, und ausgekühlt. Bey dem Anrichten wird von den Birnen der erste Kranz gemacht, von den Pfirschen der zweyte, die Dienteln kommen in die Mitte, und werden aufgebäuft, die Pomeranzen-Schalen werden am Rande der Birnen gelegt, und mit einer Gabel, wenn sie schön steif sind, hoch aufgerichtet. Zuletzt wird eine Kaffeeschale guter Vanilie-Liqueur, und eine nicht ganz halbe Schale Wasser, etwas Zucker, und ein Loth aufgelößte Hausenblase gut vermengt, durch ein Tuch gebrochen, und auf dem Eis gesulzt; wenn es fest ist, heraus gestürzt, kleine Mondscheindel davon ausgestochen, und in zierlicher Ordnung auf die Compot gelegt.

489. Gesulztes Compot.

Man faumt eine halbe Obers, so viel als möglich ist, legt den Faum auf ein Sieb, daß er gut abläuft; dann werden drey Eßlöffelvoll eingesottene Marillen mit sechs Loth fein gestoßenen Zucker gut abgerührt, von einer halben Limonie der Saft hineingedrückt; wenn alles gut verrührt ist, kömmt die gefaumte Milch Löffelweis hinein; ein und ein halb Loth aufgelößte Hausenblase gut damit vermengt, dann in ein Kastrol gefüllt, und auf dem Eis gesalzt. Dann werden Quitten, oder Maschanzker-Aepfeln, erstere nur mit Zucker und Wasser gekocht, leztere aber mit Limonien Wasser und Zucker aufgesotten. Von drey Pomeranzen werden die Schalen so wie Nro 488, zubereitet; die Pomeranzen selbst

in Spalten gerissen, und in gesponnenen Zucker getaucht, alles ausgekühlt, und bey dem Anrichten lagenweis vermengt: ganz oben kömmt die Sulz, die man ausstürzt, mit einem Krapfenstecher austicht, die Compot damit belegt, und die Pomeranzen Schalen werden zierlich darauf geordnet.

490. Compot von Pfirschen.

Die Pfirschen werden einen Augenblick im siedenden Wasser aufgekocht, dann in kaltes Wasser gelegt; wenn sie überkühlt sind, wird die Haut davon abgezogen, von einander geschnitten, die Kerne davon ausgelößt; auf ohngefähr acht Pfirschen werden sechs Loth Zucker mit einen halben Glas Wasser gekocht, und wenn der Zucker gut aufgelößt ist, so gibt man die Pfirschen hinein, und läßt sie so lange kochen, bis sie auf beiden Seiten den Zucker eingesaugt haben; dann legt man sie in schöner Ordnung in die Schale, läßt den Syrup noch eine Weile kochen, gibt einen Löffelvoll guten Rum hinein, und wenn der Saft anfängt dicklicht zu werden, gießt man ihn darüber, stellt es auf ein Eis, oder in einem Keller.

491. Quitten-Compot.

Hiezu nimmt man schöne große Quitten, diese werden geschält, und in der Mitte von einander geschnitten, die Kerne heraus genommen, im Wasser so lange gesotten, bis sie etwas weich sind; dann

wird das Wasser rein abgesiehen, die Quitten mit weissen Wein und Zucker noch so lange gedünstet, bis sie weich genug sind; dann werden sie zierlich auf eine Schüssel gelegt, damit sie schön weiß bleiben. Man gibt in die Soße Limonienschalen, ganzen Zimmt, und Gewürznägerln, läßt es schön dick einsieden, seiht es durch ein feines Sieb, und gießt es auf die Quitten, läßt sie kalt werden, und belegt sie mit eingesottenen spanischen Weichseln.

492. Weichsel Compot.

Man nimmt für eine Schüssel drey viertel Pfund Zucker in ein messingenes Becken, drey Löffelvoll frisches Wasser, läßt es schön dick einsieden; dann nimmt man zwey Pfund schöne abgezupfte Weichseln, gibt selbe in den gesottenen Zucker, und läßt sie langsam darin sieden, bis sie weich sind; nimmt sie dann mit einem Faumlöffel auf einen Durchschlag, damit der dünne Saft davon wegkömmt; richtet sie wie einen Berg auf eine Schüssel, läßt den Saft einsieden, bis er sich sulzt, gießt ihn über die Weichseln, und sezt sie an einem kühlen Orte. Um den Rand der Schüssel kann man in Spalten geschnittene Pomeranzen zierlich herum legen.

493. Compot von gedörrten Weichseln.

Zu einer Halbe gedörrter Weichseln, nachdem sie mehrmals mit frischen Wasser ausgewaschen wurden, nimmt man ein viertel Pfund Zucker, ein Glas wei-

ßen Wein, zwey Gläser Wasser, etwas Limonien und Pomeranzenschalen, Vanilie, ganzen Zimmt und Gewürznägerln dazu; läßt sie so lange kochen, bis sie weich sind; dann nimmt man sie mit einem Faumlöffel heraus, richtet sie auf eine Schüssel, läßt den Saft noch eine Weile kochen, und gibt zuletzt den Saft von einer Pomeranze dazu: seihet es dann durch ein feines leinernes Tuch, gibt ihn über die Weichseln, stellt sie an einem kühlen Ort, und bevor man sie zur Tafel gibt, bestreut man sie mit länglicht geschnittenen Pomeranzenschalen. Auf eben diese Weise kann man auch die gedörrten Zwetschgen zurichten.

494. Zwetschgen Compot.

Man nimmt frische Zwetschgen, schält sie dünn, richtet sie in ein Kastrol, gießt ein wenig guten Wein daran, gibt ein Stück Zucker dazu, und läßt sie einen Sud machen; man legt sie dann auf ein Sieb, und läßt sie abseihen; in die Soß werden klein geschnittene Limonienschalen, etwas Gewürznägerln und ganzer Zimmt gegeben; läßt es noch so lange sieden, bis es dicklicht wird, dann seiht man sie, und gibt sie über die Zwetschgen, bestreut sie mit fein gestoßenen Zucker, und gibt sie kalt zur Tafel.

Fünfte Abtheilung.

Dritter Abschnitt.

Von den verschiedenen Salaten.

495. Artischocken-Salat.

Die Artischocken werden wie gewöhnlich rein gewaschen, die Spitze davon weggeschnitten, dann schön weich gesotten, putzt das rauhe Fasrichte davon heraus, richtet es auf einen bestrichenen Rost mit feinen Oehl begoßen und mit gemischten Gewürz bestreut, bratet sie schön langsam, richtet sie auf die Schüssel, machet sie mit Essig und Oehl an, und gibt sie kalt zur Tafel.

496. Gurkensalat.

Die Gurken werden geschält, und in sehr dünne Spalten geschnitten, salzt sie, und läßt sie eine Stunde stehen; seihet dann das Salzwasser rein davon ab, und gibt etwas klein geschnittenen Knoblauch darunter, dann wird feines Oehl und guter Essig darangegeben und gut untereinander gemengt, auch etwas gestoßener Pfeffer darauf gestreut.

497. Kauli-Salat.

Man bereitet hiezu schönen weissen Kauli, die ganzen Rosen werden im Salzwasser übersotten, und

wenn selbe weich genug sind, das Wasser davon abgestehen, mit frischen Wasser abgespült, damit sie schön weiß bleiben, ein wenig gesalzen, richtet sie zierlich auf eine Schüssel, und gibt Essig und Oehl dazu.

498. Kraut-Salat mit Speck.

Zu diesen Salat werden zarte rothe Krauthäupeln genommen, die starken Rippen von den Blättern herausgeschnitten, die Blätter fest zusammengewickelt, und so fein als möglich geschnitten: dann wird ein Stück Speck in kleine Würfeln geschnitten, gibt selben in eine Pfanne, und läßt ihn schön gelb werden; nimmt dann den Speck heraus, gießt weissen Essig daran, und läßt es aufkochen; das geschnittene Kraut gibt man in einem Weidling, salzt es, und überbrennet es mit dem siedenden Essig, bedeckt es genau, läßt es etwas stehen: seihet dann den Essig wieder davon ab, läßt ihn wieder auf dem Feuer siedend werden, und überbrennet das Kraut, so wie das erstemahl; wiederholt dieses noch ein oder zweymal, richtet ihn dann auf eine warme Schüssel, gibt den Speck oben darauf, ein wenig von dem Essig dazu, und den Salat warm zur Tafel.

499. Spargel-Salat.

Der Spargel wird wie gewöhnlich geputzt, in Büscheln gebunden, weich gekocht, und nachdem das Wasser rein davon abgestehen ist, auf die Schüssel so gerichtet, daß die Köpfe einwärts liegen, und der

Spargel ganz kalt wird. Nimmt dann schönen gelben Bundsalat, wäscht ihn rein, und gibt selben sternartig in die Schüssel zu dem Spargel, salzt ihn, gibt guten Weinessig mit Provanzeröhl vermengt über den Salat, etwa eine viertel Stunde bevor man ihn zur Tafel gibt.

500. Welscher Salat.

Man nimmt mehrere Gattungen grüner Salate; einige gekochte Erdäpfel, ein Stück Aalfisch, einen großen Häring, der vorher gut ausgewässert und geputzt werden muß, auch einige Brücken; schneidet alles in Spalten, legt es zierlich in die Salatschüssel, kocht einige Eyer hart, nimmt die Dötter heraus, schlägt sie durch ein Sieb, das Weisse davon schneidet man in Blätter, und sticht mit einem kleinen Ausstecher Mondscheindeln daraus; auch etwas klein geschnittene rothe Rüben, und mit diesen den Salat schön verziert. Man kann drey Kränze machen, den ersten von den Eyerdöttern, den zweyten von den rothen Rüben, den dritten endlich von dem Weissen der Eyer. In die Mitte wird Aspik gelegt.

501. Welscher Salat auf andere Art.

Man nimmt auf fünf bis sechs Personen, zwey Stücke Häringe, wovon die Haut abgezogen wird, zwey Stück marinirte Aalfische, zwey Stück Brücken oder Neunaugen, vier Loth marinirte Tonino, vier Loth marinirten Lachs, vier oder fünf Sardellen; dieß alles in Scheiben geschnitten, und auf eine flache

Schüssel zierlich unter einander eingetheilt, damit das Ganze ein gefälliges Ansehen bekömmt; kleine Meerkrebsen, Kapern, Pistazien, Bignoli und Oliven kommen oben auf nach Belieben zur Zierde. Dann wird das Ganze mit etwas Weinessig und Provanzer-Oehl übergossen.

Sechste Abtheilung.

Von den verschiedenen Torten und kleineren Bäckereyen.

Erster Abschnitt.

Von den Torten.

502. Aepfel Torte.

Man nimmt zwölf Loth feines Mehl, ein viertel Pfund fein gestoßenen Zucker, etwas klein geschnittene Limonienschalen, auf ein Bret, vermengt es gut; zwölf Loth Butter werden mit dem Walker gut mit dem übrigen abgearbeitet; dann gibt man ein ganzes Ey und einen Dotter darein, auch so viel guten Milchrahm als nöthig ist, den Teig zu näßen, der aber nicht fest seyn darf; arbeitet ihn mit einem breiten Messer gut ab, macht ihn dann zusammen, und schlägt ihn dreymahl über einander wie einen Butterteig. Dann werden fünf bis sechs große Aepfeln von

guter Gattung geschält, in Spalten geschnitten, und mit einer halben Kaffeeschale Wasser, einem Stück Zucker, und etwas gestoßene Vanilie so lange gekocht, bis es zu einer Marmalade wird; der Teig wird Messerrücken dick ausgewalkt, und kömmt auf ein Tortenblatt; wenn die Aepfeln ausgekühlt sind, werden sie Fingerdick darauf gestrichen, von dem Teig ein Daumenbreites Band um das Blatt gemacht, damit die Aepfeln nicht ausrinnen, dann die ganze Torte mit Stangeln von dem Teige geflochten, mit Eyerklar bestrichen, mit Zucker bestreut, und bey einer anhaltenden Wärme gebacken.

503. Biskuit Torte.

Drey viertel Pfund Zucker werden sammt ein Stück Vanilie fein gestoßen und gesiebt, von einer Pomeranze die Schale fein geschnitten; gibt alles in einem Weidling, schlägt drey ganze Eyer und acht Dötter einen nach dem andern hinein, und rührt es immer gleich fort; wenn es schon anfängt recht pflaumig zu werden, so schlägt man von fünf Eyerklaren einen festen Schnee, und rührt ihn Löffelweis hinein; wenn aller Schnee darinnen, und der Teig schön pflaumig ist, so gibt man ganz zuletzt sieben Loth feines trocknes Mehl leicht verrührt hinein; dann aber darf es nicht mehr gerührt werden. Bestreicht drey gleiche Tortenblätter sammt Reifen mit Butter, theilet den Teig in drey gleiche Theile, gibt in jedes einen Theil davon, und bäckt es bey einer gelinden Wärme. Wenn es ausgebacken ist, läßt man es überkühlen,

füllt jedes Blatt mit einem andern Eingesottenen, setzt es auf einander, und überzieht es mit frischen Himmbeer-Eis, welches auf folgende Art gemacht wird: Zwölf Loth Zucker werden fein gestoßen, und durch ein feines Sieb gesieb't, in einem Weidling gethan, und mit einem frischen ausgepreßten Himbeersaft fein abgerührt; man muß mit dem Safte sehr behutsam seyn, damit man nicht zu viel nimmt; anfangs nur einen Löffelvoll, und dann wieder einen nachgegoßen, und so fort, bis er die rechte Feste hat. Wenn es fein abgerührt ist, wird die Torte damit überzogen, und in dem schon abgekühlten Ofen abgetrocknet; der Ofen darf ja nicht mehr heiß seyn, weil es sonst die schöne Farbe verlieren würde.

504. Biskuit Torten auf eine andere Art.

Von dem vorher beschriebenen Teig, kann man auch eine andere sehr gute Torte machen. Der Teig wird eben so gemacht, und in drey gleiche Blätter gegoßen; bleibt jedoch vier bis fünf Stunden in dem Ofen, daß die Blätter sodann eine schöne Farbe bekommen, aber ganz hart, und so wie Glas klingen; die Farbe muß schön gelblicht seyn. Dann werden von drey Seitel des besten Obers, ein fester Faum gemacht, auf ein Sieb gelegt, daß sich alle fließigen Theile absеihen; man faumt so viel als nur möglich, je mehr, desto beßer; endlich werden vier Eßlöffelvoll eingesottene Marillen, mit sechs Loth Zucker in einem Weidling fein abgerührt, von einer halben Limonie der Saft hinein gedrückt; wenn alles darinnen ist,

wird die Torte eine viertel Stunde, bevor sie auf die Tafel kömmt, damit gefüllt; zwischen jeden Blatt von dem Faume hinein gegeben; oben auf dem letzten Blatte wird der Faum hoch aufgerichtet, und mit spanischen Winden belegt.

505. Gewickelte Torte von Biskuit Teig.

Der Teig wird auf eben die Art gemacht wie Nro 503, ein langes Blech mit Butter bestrichen, der Teig so dünn wie zu den Bögen aufgestrichen, und bey einer gelinden Wärme langsam gebacken; wenn der Teig bräunlicht wird, so bestreicht man ihn durchaus mit eingesottenen Marillen, rollt ihn wie eine Strudel zusammen, gibt ihn wieder in dem Ofen, und läßt ihn noch eine viertel Stunde darin stehen; dann nimmt man ihn heraus, schneidet ihn in Spalten, und gibt sie zierlich auf eine Schüssel.

506. Blätter Torte.

Man macht einen fünfmahl geschlagenen Butterteig, wie er weiter unten zuersehen ist, walkt ihn zwey Messerrücken dick aus; nimmt dann ein Halbpfund Tortenblatt, und schneidet vier Blätter so groß, als das Tortenblatt ist, daraus, überstreicht jedes mit einem abgeschlagenen Ey, gibt jedes einzeln auf das Blech, und läßt sie langsam backen; doch so, daß sie schön weißlicht bleiben; nimmt sie dann heraus, überstreicht ein Blatt mit eingesottenen Ribiseln, legt das zweite Blatt darauf, überstreicht selbes mit eingesottenen Marillen, gibt das dritte Blatt darauf, überstreicht

streicht es mit eingesottenen Hetschepetschen; endlich kömmt das lezte Blatt darauf, und folgendes Eis darüber: Man schlägt von einem frischen Ey das Klare zu einen festen Schnee, gibt es in einem kleinen Weidling, und so viel gestoßenen Zucker dazu, daß es in der Dicke wie ein dünner Teig wird, rührt es so lange, bis das Eis schön weiß ist, dann gibt man es ein eine kleine Spritze, und drückt es schön zierlich auf die Torte. Man kann auch das Eis mit Alkermussaft roth färben, gibt dann die Torte in dem abgekühlten Ofen, damit das Eis abtrockne.

Der Butterteig wird auf folgende Art bereitet: Es wird ein Pfund feines Mehl gesiebt, ein wenig gesalzen, mit einem Stückchen Butter in der Größe eines halben Eyes, drey Eyerdötter, und einem halben Seitel Wasser, mit leichter Hand zu einem Teig so lange abgearbeitet, bis er kleine Blattern zeiget; sollte der Teig jedoch zu fest seyn, wie das öfters durch das Mehl veranlaßt wird, so muß man etwas mehr Wasser dazu nehmen, denn der Teig soll nicht fester, als ein etwas fester Strudelteig seyn. Wenn der Teig dann vollkommen gut abgearbeitet, und zu einem Ballen zusammen gemacht worden ist, dann legt man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Plätzchen, und läßt ihn mit einem Tuche bedeckt, etwas rasten; nun wird ein Pfund Butter, (besonders im Winter) weich geknettet, der Teig in ein Viereck Fingerdick ausgewalkt, der Butter in denselben genau eingeschlagen, und an einem kalten Orte stehen gelassen. Nach fünf Minuten wird der Teig vier Spannen groß, in gleichen Viereck behutsam auseinander gewalkt, dann von

unten hinauf, und von oben herab, den dritten Theil übereinander gelegt, und mit dem Walker leicht nieder gepreßt, so, daß der Teig dreymahl übereinander liegend einen dreymahl so langen, als breiten Streifen gibt; das Uiberschlagen geschieht nun auch bey diesen langen Streifen dreyfach, und somit ist der Teig wieder auf einen Viereck beysammen, welches man den Teig einmahl geschlagen heißt: Auf dieselbe Weise überschlägt man den Teig fünfmahl, sodann können die nachfolgenden Bäckereien daraus bereitet werden. Im Sommer, wo die Hitze, und die wiederholten Berührungen den Teig leicht weich machen könnten, muß man den Butter eine geraume Zeit vor dem Gebrauch in kaltes Wasser mit reinen Eiße legen, selben dann gut abarbeiten, und mit einem Tuche abtrocknen, ihn dann nach jedem Zusammenschlagen, welches so schnell wie möglich vor sich gehen muß, zwischen zwey zinnerne Schüsseln legen, und auf geklopftes Eis oder in einen Keller stellen, nach einigen Minuten umwenden, und nach eben so langer Zwischenzeit wieder übereinander schlagen, dieses Schlagen muß überhaupt mit aller möglichen Geschwindigkeit und Behutsamkeit geschehen, damit der Teig nicht trocken wird, und dadurch abreiße: bey dem Auswalken muß das Stauben mit dem Mehl sparsam geschehen, um den Bäkereien dadurch das schöne Ansehen nicht zu benehmen.

507. Französische Blätter Torten.

Es wird wie zur vorigen Torte, ein fünfmahl geschlagener Butterteig von ohngefähr ein und ein halb Pfund

Butter gemacht; dann wird der Teig in drey Blätter zwey Messerrücken dick ausgewalkt, und zwey ganz gleiche runde Blätter in der Größe eines halben Pfund Tortenblattes mit einem warmen Messer ausgeschnitten, und in der Mitte mit einem großen Krapfenstecher ausgestochen, so, daß nur flache Ränder von ohngefähr einer Hand Breite bleiben, dann werden wieder zwey ganz gleiche Blätter davon geschnitten, mit dem nemlichen Krapfenstecher ausgestochen, und so fort, bis man acht Paare hat, wovon jedes Paar nur einen halben Finger Breite kleiner sein muß; dann wird jedes Blatt mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, mit der Messerspitze betupft, mit fein gestossenen Zucker bestäubt, und in einem etwas abgekühlten Ofen gebacken. Wenn sie gebacken sind, so bestreicht man eines der grösten Blätter mit eingesottenen Marillen Messerrückendick, gibt das dazu passende Blatt darauf, dann füllt man das zweyte Paar, und so fort, bis alle paarweise gefüllt sind; dann wird von vier Eyerklar ein gefaumtes Eis geschlagen, der Rand der zusammengeklebten Blätter Messerrückendick bestrichen, und über klein geschnittene auf einem Bogen Papier dick aufgestreute Pistazien gerollt, so, daß der ganze Rand grün bestäubt bleibt: die zweyten Blätter werden eben so bestrichen, und in gröblich gestoßenen Zucker gerollt; die dritten wieder in Pistazien gerollt, und so fort, bis alle acht Paare so bestäubt sind: sie kommen dann wieder im Ofen, der aber ganz ausgekühlt sein muß, und werden nur so lange darin gelassen, bis das gefaumte Eis trocken geworden ist; denn der Zucker muß ganz weiß, und die Pistazien

schön grün bleiben. Nachdem sie ausgekühlt sind, werden die ersten zwey zusammgeklebten Blätter auf eine dazu gehörige Schüssel gelegt, dann mit eingesottenen Marillen bestrichen, und die zweyten Doppelblätter darüber gelegt; jedoch so, daß sie genau die Mitte fassen, ihre Oberfläche wird dann wieder mit Marillen bestrichen, und die dritten zwey Blätter übereinander gelegt, und so fort, bis alle acht übereinander liegen. Die lezten Blätter werden mit eingesottenen Ribiseln und Weichseln verziert.

508. Französische Blätter Torte mit Kaffee.

Man macht von einem halben Pfund Butter einen fünfmahl geschlagenen Butterteig wie Nro 506, läßt ihn eine Weile rasten, indessen macht man zwey Schalen guten Kaffee, gibt eine Kaffeeschale gutes Obers dazu, und so viel Zucker, daß es süß genug wird, schlägt vier Eyerdötter daran, und rührt es auf der Gluth so lange, bis es dick wird; läßt es auskühlen, und walkt den Teig gut Messerrücken dick aus, schneidet drey Blätter davon, überstreicht zwey davon mit dem Kaffeeköchel, das dritte besäet man mit geriebenen Chocolade von einem Zeltel, läßt es langsam backen, dann auskühlen, stellt die drey Blätter so übereinander, daß das Chocoladeblatt in die Mitte kömmt, macht dann ein Eis darüber, läßt sie in dem Ofen abtrocknen, und gibt sie warm zur Tafel.

509. Gerührte Blätter Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund geschwellte, und fein geschnittene Mandeln, zwölf Loth fein gestößе-

nen Zucker, schlägt von sechs Eyer das Klare zu einen festen Schnee, gibt selben zu den Mandeln und Zucker, dann sechzehn Eyerdötter nach und nach daran gerührt, von einer Limonie die Schale klein geschnitten wird auch dazu gethan, und rührt es eine ganze Stunde; zuletzt gibt man noch zwey Eßlöffelvoll feine Kipfelbröseln dazu, dann darf es aber nicht mehr gerührt werden. Dann bestreicht man ein Pfund Tortenblatt etwas mit Butter, füllt einen Fingerhoch von den Gerührten hinein, nimmt dann ein etwas kleineres Tortenblatt, füllt eben so viel hinein, bäckt es schön, und macht so fort, bis man sechs bis acht Blätter jedes um etwas kleiner gebacken hat. Das größte Blatt welches auf dem Tortenblatt bleibt, wird mit Eingesottenen bestrichen, legt das zweyte kleinere darauf, bestreicht es mit einen anderen Eingesottenen, gibt wieder ein Blatt darauf, und macht so fort, bis alle sechs oder acht Blätter darauf liegen; dann wird ein Eis von verschiedenen Farben bereitet, nemlich: Man rührt das Eis wie bey der Blättertorte Nro 506, dann wird es in vier Theile getheilt; einen Theil färbt man roth mit Alkermußsaft, den zweyten grün mit Spinattopfen, den dritten braun mit geriebenen Chocolade, und den vierten läßt man weiß: überstreicht die Torte blattweis, jedes Blatt mit einer andern Farbe, gibt es in den abgekühlten Ofen, und läßt es trocknen; der Ofen darf aber ja nicht heiß seyn, damit das Eis die Farbe nicht verliehret; wenn es trocken ist, so belegt man die obere Blatte mit eingelegten Früchten.

510. Brösel-Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund Butter, und drey viertel Pfund Mehl auf ein Bret, arbeitet es mit dem Walker gut ab, schwellt und stoßt ein halbes Pfund Mandeln fein, und eben so viel Zucker fein gestoßen, von einer Limonie die Schale klein geschnitten, mengt dies alles gut untereinander, gibt auch ein halbes Loth gestoßenen Zimmt, ein halbes Loth Gewürznägerln, den Saft von einer Limonie, und ein ganzes Ey dazu, macht damit den Teig an, daß er zusammen hält; walkt ihn Fingerdick aus, gibt ihn auf ein Tortenblatt, füllt ihn mit eingesottenen Weichseln oder Ribiseln, macht ein Gitter darauf, gibt den Reif herum, bestreicht sie mit Eyerklar, bestreut sie mit gröblich gestoßenen Zucker, und bäckt sie in einer gelinden Hitze.

511. Brösel Torte gefüllte.

Man macht den Teig so wie den vorigen; macht dann drey oder vier gleiche runde Blätter, bestreicht jedes davon mit abgeschlagenen Eyern, bäckt ein jedes besonders, legt dann die Blätter ordentlich aufeinander, füllt zwischen jedes Blatt ein Eingesottenes nach Belieben. Man kann auch Aepfeln braten, das Mark davon mit Zucker und Limonienschalen einsieden, und wenn selbes ausgekühlt ist, statt den Eingesottenen in die Torte füllen. Sind die Blätter aufeinander gelegt, so macht man von vier Eyerklar einen festen Schnee, überstreicht die Torte ganz da-

mit, besäet den Schnee recht dick mit Zucker, gibt sie in einem kühlen Ofen, läßt sie trocknen, und ziert sie dann mit eingesottenen Früchten.

512. Brot Torte.

Man schwellt ein halb Pfund Mandeln, stoßt sie fein, und befeuchtet sie während des Stoßens mit etwas Wasser; ein halb Pfund Zucker ebenfals fein gestoßen, von einer Limonie die klein geschnittenen Schalen, ein halb Loth Zimmt, und etwas fein gestoßene Gewürznägerln; dann reibt man von einem zwar schwarzen, aber gutausgebackenen, und nicht sauren Brot, sechs Loth Bröseln ab, und befeuchtet sie mit einem oder zwey Löffelvoll Menescher oder Mallaga Wein, selbe dürfen aber nicht naß, sondern nur etwas angezogen sein. Man gibt dieses alles in einem Weidling, schlägt zwey ganze Eyer, und sechs Dötter nach und nach hinein, rührt es eine halbe Stunde, bis es weiß und pflaumig wird, schlägt zulezt von vier Eyern das Klare zu einen festen Schnee, und mengt ihn leicht hinein; bestreicht dann ein Kastrol oder Model mit Butter, füllt es hinein, und bäckt es bey nicht zu gäher Wärme. Wenn es gut ausgebacken ist, so stürzt man es heraus, und überzieht es mit Pomeranzen Eis, welches auf folgende Art bereitet wird: zwölf Loth Zucker werden an einer Pomeranzenschale abgerieben, dann gestoßen, gesiebt, und in einem Weidling gegeben; hiezu wird der Saft von einer halben Pomeranzen gethan, et was gerührt, dann der Saft von der andern Hälfte

der Pomeranze dazu gemengt; ist das Eis nicht dünn genug, so kann noch etwas Saft nachgegeben werden, rührt es eine halbe Stunde; wenn es recht pflaumig ist, wird die Torte damit überzogen, stellt sie dann wieder in dem schon ausgekühlten Ofen, wo man das Eis langsam trocknen läßt.

513. Butter Torte in Blätter.

Man macht einen Butterteig wie 506, walkt ihn Messerrücken dick aus, schneidet drey gleiche Blätter davon, die man mit einem warmen Messer in schönen Wölbungen ausschneidet, bestreicht sie mit Eyerklar, aber nicht ganz am Rande, sonst geht der Teig nicht in die Höhe; fünf Loth Mandeln werden geschwellt, und fein geschnitten, mit fünf Loth fein gestoßenen Zucker gut vermengt, und die Blätter damit besäet: bäckt es bey einer anhaltenden Wärme, wenn es gebacken ist, wird jedes Blatt mit einem andern Eingesottenen bestrichen; auf das letzte Blatt kann man eingesottene Weichseln legen, oder auch mit Eis verzieren.

514. Butter Torte mit Pfirschen.

Es wird derselbe Butterteig nach Nro. 506, wie zur vorigen bereitet, man walkt ihn klein Fingerdick aus, und schneidet mit einem warmen Messer nach einem halben Pfund Tortenblatt, ein Blatt heraus, dann schneidet man aus diesem Blatte ein kleineres zweytes Blatt aus, doch so, daß der Rand des ersteren zwey Fingerbreite behält, walkt dann dieses kleinere

Blatt so groß, daß es die gleiche Größe mit dem Kranze erhält, legt es auf ein mit Butter bestrichenes Tortenblatt, bestreicht den Rand so breit als es der Kranz erfordert mit Eyerklar, und legt den Kranz darauf; dieses muß mit Vorsicht geschehen, um die runde Form zu erhalten. Man schält dann vier und zwanzig schöne Pfirschen, spaltet sie zur Hälfte, davon wird die eine Hälfte in fein gestoßenen Zucker eingewickelt, der Grund der Torte bis an den Kranz gleich belegt, und in einem etwas abgekühlten Ofen, eine halbe Stunde gebacken. Wenn der Reif hoch aufgestiegen ist, wird derselbe oben und rund herum, mit feinen Zucker stark bestäubt, und an einer hellen Flamme die zu diesem Zwecke an einer Ecke des Ofens unterhalten wird, röthlich gelb glaßirt; der Zucker muß nemlich zerfließend, die Kruste, wie mit feinem Glaße überziehen: dann wird die andere Hälfte der Pfirschen in einem Syrup von acht Loth Zucker einen Augenblick abgekocht, zierlich in die Torte gerichtet, und wenn man sie zur Tafel gibt, mit Syrup begoßen. Man pflegt die Oberfläche der Pfirschen mit den abgehäutelten Mandeln ihrer eigenen Kerne zu bestreuen; die Kerne werden nemlich aufgeschlagen, und die Mandeln in heißen Wasser, denen gewöhnlichen Mandeln gleich, abgehäutelt dann gespalten, und über die Pfirschen gestreuet.

515. Butter Torte geflochtene.

Die Bereitung des Teiges ist der Obigen gleich, das Eingesottene, welches nach Belieben genohmen werden kann, wird in den inwendigen Raum, einen

halben Fingerdick aufgestrichen, zierlich mit Teig überflochten, mit Eyerklar bestrichen, mit Zucker und klein geschnittenen Mandeln bestreuet, und eine halbe Stunde gebacken.

516. Chokolade Torte.

Es werden zehn Loth Butter in einem Weidling recht pflaumig abgetrieben, dann wird ein halb Pfund Mandeln geschwellt, und fein gestoßen, während des Stoßens mit etwas frischem Wasser befeuchtet; diese Mandeln werden dann sammt zehn Loth fein gestoßenen Zucker, den Saft von einer Limonie sammt den fein geschnittenen Schalen derselben, und acht Eyerdötter nach und nach hineingerührt; dann werden acht Zelteln Chokolade gerieben, und auch dazu genohmen. Wenn alles zusammen recht pflaumig gerührt ist, so wird von acht Eyern das Klare zu festen Schnee geschlagen, und auch hinein gemengt: bestreicht dann ein Tortenblatt sammt den Reif mit Butter, füllt das Abgetriebene hinein, und bäckt es langsam bei einer anhaltenden Wärme; wenn es ausgebacken ist, verziert man es mit Eis.

517. Chokolade Torte von besonderer Güte.

Man nimmt ein halb Pfund Zucker in ein messingenes Becken, gibt ein paar Eßlöffelvoll Wasser darauf, und läßt ihn auf der Gluth so lange kochen, bis er sich zu spinnen anfängt; dann gibt man ihn in einem Weidling, und rührt ihn mit acht Eyerdötter eine halbe Stunde ab. Zuvor schlägt man von

vier Eyerklarn einen festen Schnee, setzt ihn an ein warmes Ort, daß er von außen gut abtrocknet, reibt dann fünf Zelteln Chokolade fein, und rührt sie mit dem Zucker und Eyer noch eine Viertelstunde, zuletzt gibt man erst den abgetrockneten Eyerschnee darein; das Naße aber, welches auf dem Boden ist, nicht dazu. Den Geruch gibt man von fein gestoßener Vanilie; man bestreicht ein dazu passendes Tortenblattl mit Butter, belegt den Boden davon mit Oblaten, und gibt das Gerührte hinein, bäckt sie ganz kühl in einem Ofen, nimmt sie dann heraus, wenn sie oben schon zersprungen ist; macht von Oben ein beliebiges Eis darüber, läßt es abtrocknen, und gibt es mit grünen Zuckerlaubwerk verziert zur Tafel.

518. Erdäpfel Torte.

Man kocht die Erdäpfeln, schält sie rein und reibt sie auf einem Reibeisen, nimmt dann zu einem halben Pfund geriebenen Erdäpfeln ein halbes Pfund Zucker, gibt drey ganze Eyer in einem Weidling, schlägt sie recht gut ab, gibt zuerst den Zucker, dann die Erdäpfeln darein, rührt es eine halbe Stunde, bestreicht ein Tortenblatt mit Butter, bestreuet es mit gesiebten Semmelbröseln, und bevor man den Teig in dem Model füllt, gibt man von einer Limonie die klein geschnittenen Schalen, wie auch das Fleisch davon, klein würflicht geschnitten dazu, mengt es gut durcheinander, füllt es in das Tortenblatt, gibt es gleich in dem Ofen, und läßt es schön gelb backen.

519. Gesulzte Torte.

Man nimmt vier und zwanzig Loth Zucker in ein messingenes Becken, gibt aber statt dem Wasser Pomeranzen und Limoniensaft darauf, und läßt ihn sieden, bis er sich vom Löffel spinnet: dann nimmt man ein halbes Pfund geschälte Maschanzker Aepfeln in Spalten geschnitten, gibt sie in dem Zucker, und rührt sie während dem Sieden immer um, daß sie wie ein Koch werden, ohne sich anzubrennen; nimmt sie dann vom Feuer weg, und rührt folgende Stücke hinein: die groß gewürfelt geschnittenen Schalen von drey Pomeranzen, und anderthalb Limonien, dann vier Loth Pistazien, vier Loth geschwelte und abgezogene Mandeln, vier Loth eingemachten Citronat, und acht Loth eingemachte Nüsse, und schneidet dies alles grob zusammen. Wenn die Aepfeln schon dick genug sind, nimmt man sie vom Feuer weg, und gibt dieses alles hinein; belegt dann sein Tortenblatt mit Oblatt, macht einen Reif herum, überzieht ihn auch mit Oblate, und füllt die Sulz hinein, wenigstens drey Finger hoch; überstreicht es mit Wasser und besäet es mit gestoßenen Zucker, sezt es in einem lauen Ofen, daß es langsam anziehet, und läßt es über Nacht stehen; nimmt dann den Reif hinweg, überlegt es mit eingemachten Früchten, und gibt sie zur Tafel.

520. Gewürz Torte.

Man nimmt vier und zwanzig Loth Zucker, und eben so viel Mandeln, stoßt die Mandeln sammt der

Hülse, nimmt dann ein halbes Loth Zimmt, ein wenig Gewürznägerln, die klein geschnittenen Schalen von zwey Limonien, dieses alles zusammen auf ein Bret, dann das Klare von zwey Eyern dazu, sollte es zum Nätzen nicht hinlänglich seyn, so nimmt man auch ein drittes Ey, arbeitet alles mit einem breiten Messer gut ab, bestreicht einen Bergtorten Model mit Schmalz, walkt den Teig nicht ganz Fingerdick au, beim Walken staubt man etwas Mehl, gibt den Teig darauf, und bäckt es bei einer gelinden Wärme: wenn es gebacken ist, so verziert man es mit weissen und rothen Eis, und besezt es mit Gewürzbögen.

521. Glaas Torte.

Man schlägt von sechs Eyerklar einen festen Schnee, gibt ihn in einem Weidling, stoßt ein Pfund Zucker recht fein, rührt ihn nach und nach unter die aufgeklopfte Eyerklar, und rührt dieß zusammen eine ganze Stunde; gibt dann acht Loth feines Mehl dazu, und wenn es ganz leicht hineingerührt ist, bestreicht man ein Tortenblatt etwas mit Butter, gibt das Gerührte hinein, streicht es mit einem Messer schön gleich, besäet es mit acht Loth länglicht geschnittenen Mandeln und Pistazien, und bäckt es schön kühl in dem Ofen. Wenn es gebacken ist, so belegt man die Torte zierlich mit eingesottenen Früchten.

522. Grillirte Torte.

Man schwellt ein halbes Pfund Mandeln, davon wird die Hälfte mit einem Schneidemesser gröb

lich, die andere Hälfte aber gestiftelt geschnitten; dann wird ein halb Pfund Zucker fein gestoßen, und sammt den Mandeln in eine breite Rein oder Kastrol gethan, drückt den Saft von einer halben Limonie darauf, stellt es auf ein Kohlenfeuer, und rührt es beständig, bis der Zucker zerflossen, und es schön braun wird; dann taucht man ein Kastrol in frisches Wasser, so, daß es auf allen Seiten benäßt ist, seiht es gut aus, und gibt die Grillasch hinein, drückt es mit einer Limonie fein aus, daß das ganze Kastrol damit überzogen ist, läßt es gut auskühlen, und nimmt es mit Hülfe eines kleinen Messers heraus.

523. Kastanien Torte.

Man nimmt fünfzehn schön gebratene Kastanien, schält und schneidet sie klein; dann treibt man zwölf Loth Butter pflaumig ab, gibt zwölf Loth gestoßenen Zucker, und ein viertel Pfund fein gestoßene Mandeln dazu, dann drey ganze Eyer, und fünf Dötter nach und nach hineingerührt; zuletzt von einer halben Limonie die klein geschnittene Schale, wie auch länglicht geschnittenen Citronat dazu, wenn dieses gut verrührt ist, so bestreicht man ein Tortenblatt etwas mit Butter, füllt das Abgetriebene hinein, ziert sie mit Eingesottenen, und bäckt sie schön.

524. Kaiser Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker und eben so viel fein gestoßene abgezogene Mandeln; dann wird ein halb Pfund Butter sammt fünf-

zehn hart abgesottenen Eyerdöttern ebenfalls fein gestoßen, und gibt es dann sammt den Zucker, Mandeln und klein geschnittenen Schalen von einer Limonie, auch etwas gestoßenen Zimmt und Gewürznägerln in einem Weidling, rührt es gut ab, gibt zuletzt eine Handvoll Mehl dazu, und rührt es dann noch eine Weile; bestreicht ein Tortenblatt etwas mit Butter, füllt das Abgetriebene hinein, und bäckt es schön.

525. Kleyen Torte.

Man nimmt ein halb Pfund Mandeln, reiniget sie mit einem Tuche, und stoßt sie sammt der Schale fein; gibt dann in einen Weidling zwölf Loth fein gestoßenen Zucker, schlägt von sieben Eyern die Klar zu einen festen Schnee, gibt ihn zu dem Zucker, und rührt es so lange, bis es dick wird; dann gibt man auch die gestoßenen Mandeln sammt ein viertel Loth Zimmt, fünf Gewürznägerln, und etwas geriebene Muskatnuß darunter, bestreicht ein Tortenblatt sammt Reif mit Butter, füllt das Gerührte darein, bäckt es schön langsam, gibt ein Limonieneis darüber, welches so wie das Pomeranzen Eis Nro 512, bereitet wird.

526. Limonien Torte.

Man reibt die Schale von vier Limonien auf dem Reibeisen ab, das bittere Weisse wird davon abgeschällt, die Limonien werden dann in Scheiben geschnitten, die Kerne davon ausgelöset, in einem Seiher gelegt, und Zucker darauf gestreut; der Seiher

auf eine Schüssel gestellt, und über Nacht stehen gelassen; den andern Tag wird der herausgetropfte Saft so lange gekocht, bis er ganz dick ist, gibt die Limonienscheiben zuletzt hinein, und läßt sie ein paar Sud aufkochen. Dann nimmt man sie vom Feuer weg und läßt sie kalt werden: indessen schneidet man ein halb Pfund abgezogene Mandeln recht fein, wie auch vier Loth Citronat und sechs Loth Pomeranzenschalen, die besonders klein geschnitten und mit den Mandeln vermengt werden müssen. Man macht alsdann einen Butterteig wie Nro 267, walkt ihn Messerrücken dick aus, gibt ihn in ein mit etwas Butter bestrichenes Tortenblatt, bestreicht ihn mit einem abgeschlagenen Ey, streuet die Hälfte von den Geschnittenen darauf, auf dieses legt man die in Scheiben geschnittenen Limonien, bestreuet diese wieder mit den übrigen Geschnittenen, und gießt dann den gekochten Limonienſaft darauf, macht dann ein Gitter von fingerbreiten Streiffen, bestreicht sie mit abgeschlagenen Eyern, und läßt sie ohngefähr eine Stunde backen. Will man sie recht schön haben, so wird sie mit Zitronenglasur bestrichen, und mit eingemachten Früchten belegt.

527. Linzer Torte.

Ein halbes Pfund Mandeln werden geschwellt, fein gestoßen, und selbe während des Stoßens mit etwas Wasser befeuchtet, damit sie nicht öhlicht werden; stoßt dann ein halbes Pfund Zucker mit etwas Vanilie fein, wie auch die Schale von einer Limonie

klein

klein geschnitten; treibt ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, gibt während des Abtreibens einen Löffelvoll kaltes Wasser hinein, wie auch von einer Limonie den Saft, zwey Eyerdötter und die Mandeln sammt den Zucker dazu; wenn es schon recht pflaumig abgetrieben worden ist, so rührt man ein halb Pfund Mehl ganz leicht darunter. Man kann eine Stangel oder Blätter Torte davon machen; im ersten Falle wird sie mit Eingesottenen gefüllt, mit den Stangeln schön geflochten, mit Eyerklar bestrichen, und mit grob gestoßenen Zucker besäet, dann bey einer anhaltenden Wärme gebacken. Dieser Teig ist auch zu kleinen Bäckereyen gut zu verwenden, als Torteletten, Bretzeln ꝛc.

528 Linzer Torte auf andere Art.

Man treibt ein halbes Pfund Butter pflaumig ab, rührt von vier hart gesottenen Eyern die Dötter klein geschnitten darunter, schwellt ein viertel Pfund Mandeln, diese werden klein geschnitten, rührt sie unter den Butter, wie auch zwey Eyerdötter, ein viertel Pfund fein gestoßenen Zucker, von einer Limonie die klein geschnittene Schale, und zuletzt ein halb Pfund feines Mehl leicht darunter gerührt; gibt dann die Hälfte von dem Teig in ein mit Butter bestrichenes Tortenblatt, füllt es mit eingesottenen Ribiseln, macht von dem übrigen Teig ein Gitter darüber, überstreicht es mit einem abgeschlagenen Ey, und läßt es langsam backen; dann macht man ein Eis nach Belieben

darüber, oder besäet sie, bevor man sie in dem Ofen gibt, mit Zucker und klein gestiftelten Mandeln.

529. Linzerteig, brauner.

Es wird ein halb Pfund Mandeln sammt der Hülse fein gestoßen, nachdem selbe vorher mit einem Tuche gereiniget wurden; ein halbes Pfund Zucker fein gestoßen, von einer Limonie die Schale klein geschnitten, ein halb Loth Zimmt, und einige Gewürznägerln fein gestoßen. Nimmt dann ein halbes Pfund feines Mehl auf ein Bret, schneidet eben so viel Butter blätterweis hinein, arbeitet es mit dem Walker gut ab, gibt obiges darein, dann auch drey Eyerdötter, und so viel gutes Obers dazu, daß es hinlänglich näßt; macht dann mit einem breiten Messer den Teig zusammen. Man kann eine Stangeltorte mit Eingesottenen gefüllt daraus machen, doch ist sie in Blätter gebacken und gefüllt am besten.

530. Mandel Torte, gerührte.

Ein halb Pfund Mandeln werden geschwellt, und fein gestoßen, die man im stoßen mit etwas Wasser befeuchtet, von einer Pomeranze die Schalen klein geschnitten, ein halb Pfund Zucker klein gestoßen, alles in einem Weidling gethan, wo es mit zwey ganzen Eyern, und sechs Döttern nach und nach hineingegeben, eine halbe Stunde gerührt wird. Es läßt sich zwar die Zeit des Rührens nicht genau bestimmen, doch ist zu bemerken, daß es dann genug

gerührt ist, wenn der Teig weiß wird, und im Weidling zu steigen, oder sich gleichfalls zu vermehren anfängt. Nie darf man so lange rühren, bis er wieder zusammenfällt, sonst wird die Torte zu fest. Wenn der Teig also gut ist, so schlägt man von drey Eyern die Klar zu einen festen Schnee, und mengt ihn leicht hinein, bestreicht den Model mit guten Schmalz, gibt das Gerührte hinein, und bäckt es langsam. Nie darf eine gerührte Torte in eine gähe Hitze gegeben werden; wenn sie ausgebacken ist, was man mit einer großen Nadel leicht sehen kann, läßt man sie etwas abkühlen, und stürzt sie heraus. Vorher reibt man vier Zelteln Chokolade fein, siebt ihn durch ein feines Sieb in einem Weidling, und rührt ihn mit der Klar von einem Ey, und wenn dies nicht hinreicht, mit noch etwas mehr Eyerklar so lange, bis er recht pflaumig wird, dann überzieht man die Torte ganz damit, und gibt sie wieder in dem schon überkühlten Ofen, bis sie gut trocknet.

531. Mandel Torte gestiftelte.

Man nimmt ein Pfund Mandeln, schwellt und schneidet sie gestiftelt, dann drey viertel Pfund Zucker, auf welchen man ein halbes Seitel Wasser gießt, und so lange kochen läßt, bis er sich spinnt, gibt dann die Mandeln, vier Loth geschnittene Pistazien, sechs Loth geschnittenen Citronat, von einer Limonie die klein geschnittene Schale, sammt den Saft derselben, dazu; dieses alles wird mit den Mandeln gut

vermengt, läßt es ein wenig anziehen, nimmt es vom Feuer weg, und läßt es auskühlen; dann rührt man drey Eyerdötter darein, belegt ein Tortenblatt mit Oblaten, formirt die Torte davon, bäckt sie bey einer gelinden Hitze, ziert sie mit gefärbten Eis, und grünen Früchten.

532. Mandel Torte, getrocknete.

Ein halbes Pfund Mandeln werden geschwellt, und gestoßen, wie auch ein halb Pfund Zucker, gibt beides in ein messingenes Becken, und läßt es auf einem Kohlenfeuer unter wiederhollten Aufrühren so lange trocknen, bis es zusammenklebt; dann reibt man von vier Limonien die Schale auf einem Reibeisen fein ab, gibt es sammt dem Saft derselben dazu hinein, dann zwey Loth Citronat gröblich geschnitten, und zuletzt ein ganzes Ey, und zwey Dötter dazu, rührt alles gut durcheinander, belegt ein Berg Tortenblatt mit Oblaten, und füllt drey Theile von dem Teig darauf; von den Uibrigen macht man kleine Kränzchen, belegt das Blatt in schöner Ordnung damit, bestreicht es mit Eyerklar, und besäet es mit gestoßenen Zucker, bäckt es bey einer gelinden Wärme, ziert die Torte, wenn selbe ausgebacken ist, mit Eis; in die Kränzchen gibt man ganze Weichseln mit den Stengeln.

533. Pohluische Torte.

Man bereitet zu dieser Torte ein halbes Pfund geschwellte, und fein gestoßene Mandeln, ein halb Pfund fein gestoßenen Zucker, gibt es in

einem Weidling, schlägt drey ganze Eyer daran, und verrührt sie gut; dann werden vier Loth feine Semmelbröseln, wie auch zwölf Eyerdötter nach und nach hinein gerührt, und rührt es eine ganze Stunde; zuletzt gibt man ein halb Loth Zimmt, den fünften Theil Gewürznägerln gröblich gestoßen, und von einer Limonie die Schale in kleinen Würfeln geschnitten dazu, rührt dann alles gut durcheinander, bestreicht ein Tortenblatt mit Butter, gibt das Abgetriebene hinein, besäet es mit Zucker, und bäckt es schön.

534. Pomeranzen Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund geschwellte und fein gestoßene Mandeln, ein viertel Pfund gesiebten Zucker; reibt von zwey großen oder drey kleinen Pomeranzen die Schalen davon an einem Reibeisen bis auf das Weisse ab, stoßt sie in einem Mörser fein, auch sechs hart gesottene Eyerdötter darunter. Treibt dann drey Loth Butter pflaumig ab, rührt drey Eyerdötter nach und nach hinein, wie auch die gestoßenen Mandeln dazu, rührt es eine halbe Stunde, gibt den Zucker dazu, und rührt es noch eine viertel Stunde. Zuletzt kommen noch die Pomeranzenschalen sammt den Eyerdöttern, und zwey Loth feines Mehl, dieses so viel gerührt, daß es wohl untereinander kömmt; bestreicht ein Tortenblatt mit Butter, gibt zwey Theile von den Abgetriebeuen hinein, streicht es mit einem Messer schön gleich auseinander, und füllt es mit eingesottenen Marillen; den dritten Theil des Teiges sprizt man ringartig herum,

um, bestreicht die Torte mit Eyerklar, besäet sie mit grob gestoßenen Zucker, bäckt sie schön langsam, und ziert sie mit Eis Mandelbögen.

535. Quitten Torte.

Man nimmt ein Pfund Zucker in ein messingenes Becken, gießt ein Seitel Wasser darauf, läßt es so lange kochen, bis sich der Zucker zu spinnen anfängt; schält dann schöne reife Quitten, schneidet selbe in dünne Spalten, gibt ein Pfund davon in dem gesottenen Zucker, läßt es unter wiederhohlten Aufrühren so lange kochen, bis es sich sulzet; dann nimmt man zwölf Loth gestiftelt geschnittene Mandeln, vier Loth eben so geschnittene Citronat, von zwey Limonien den Saft, und die klein geschnittenen Schalen; gibt es zu den übrigen, und läßt es zusammen ein wenig aufkochen. Wenn es sich gesulzt hat, so belegt man ein Tortenblatt mit Oblaten, gibt das obige darauf, und streicht es schön glatt darüber; wenn es steif geworden ist, so gibt man ein Limonien Eis darüber, und läßt es in dem Ofen trocknen.

536. Saft Torte.

Ein Pfund Mandeln werden geschwellt, und klein geschnitten, ein halb Pfund Zucker fein gestoßen; dann treibt man sechs Loth Butter pflaumig ab, schlägt ein ganzes Ey und zwey Dötter darein, und verrührt es gut; gibt von einer Limonie den Saft, und die Schale klein geschnitten darein, dann auch

den Zucker ſammt den Mandeln; zuletzt vier Loth feines Mehl leicht darein gemengt, belegt ein Tortenblatt mit Oblat, beſtreicht den Reif etwas mit Butter, gibt den halben Theil darauf, füllt ein trockenes Eingeſottenes hinein, von dem übrigen Teig werden Ringe oder Muſcheln darauf gemacht, beſtreicht ſie dann mit einen abgeſchlagenen Ey, bäckt ſie eine halbe Stunde, und ziert ſie mit Eis nach Belieben.

537. Spaniſche Torte.

Es werden zwanzig Loth geſchwellte und abgezogene Mandeln, mit etwas Limonienſaft beſprizt und geſtoßen, dann ein halb Pfund Butter mit vier ganzen Eyern und zehn Döttern gut abgerührt, ferner ein halb Pfund Zucker, ein halb Loth Zimmt, ein Quintel Gewürznägerln, ein halb Quintel Muskatblühe, die Schale von einer Limonie abgerieben, und zuletzt zehn Loth geſiebte Semmelbröſeln ſammt den obigen darunter gemengt, beſtreicht ein Tortenblatt mit Butter, beſäet es mit feinen Bröſeln, füllt das Abgetriebene hinein, und bäckt es langſam.

538. Spaniſche Windtorte.

Man wiegt den Zucker und die Eyer in gleicher Quantität, ſo viel Zucker man nemlich zu der Torte beſtimmt, eben ſo ſchwer müſſen die Eyer in der andern Wagſchale ſeyn. : der Zucker wird mit etwas Vanilie fein geſtoßen, auf einem Ofen oder andern warmen Orte gelegt, und gut getrocknet; wenn er

trocken ist, so wird er gesiebt, dann von den Eyern das Klare abgesondert: die Eyer müssen im Sommer auf einem kühlen Orte liegen, oder eine Stunde, bevor man sie gebrauchet, auf das Eis gelegt werden; man schlägt dann einen sehr festen Schnee davon, gibt ihn auf ein Sieb, und läßt ihn eine halbe Viertelstunde darauf liegen, damit alle wäßerichten Theile davon abfließen; dann kömmt der Schnee in eine tiefe Schüssel, gibt den Zucker dazu, welcher mit der nemlichen Ruthe, mit welcher der Schnee geschlagen wurde, schnell vermengt wird; auf eben dieselbe Art, als wollte man den Schnee wieder schlagen. Vorher werden drey gleiche Tortenblätter sammt Reife etwas mit Butter bestrichen, und der Faum Daumenhoch mit einem Messer darauf gestrichen, dann entweder in drey Blätter, oder in zwey hohen Kränzen gebacken; will man es in Kränzen haben, so wird der Faum auf das Blatt nur auf den Rand drey Fingerhoch in der Breite, und vier Finger in der Höhe mit einem Messer aufgestrichen; dann werden mit einem Kaffeelöffel durchaus in dem Kranze zwey Fingerbreit auseinander Einschnitte gemacht; bei dem Backen ist hauptsächlich zu bemerken, daß der Ofen fast ganz ausgekühlt sein muß, und nicht mehr Wärme haben darf, als daß man den bloßen Arm bequem darin halten kann. Das Vermengen des Zuckers mit dem Schnee, wie auch das Aufstreichen auf die Blätter muß sehr schnell geschehen, damit der Schnee nicht wäßerich werde. Bey dem Backen ist das sicherste, wenn man die Torte einen Tag vorher macht, den Ofen Nachmittag heizt, vor-

her etwas anderes bäckt, und erst wenn es aus den Ofen kömmt und selber gut überkühlt ist, diese Torte hineingibt, und sie über Nacht darin stehen läßt. Die Blätter werden entweder mit Milch Jaum oder mit Limonien oder Pomeranzen Gefrornen gefüllt. Wenn man die Torte in Kränzen bäckt, so wird das Gefrorne, in einer festen Massa gefroren, auf die Schüssel gestürzt, die Kränze so darüber gelegt, daß die Höhlung derselben mit den Gefrornen ausgefüllt wird, doch darf diese Torte nur in dem Augenblick gefüllet werden, als sie zur Tafel gegeben wird.

539. Torte von geläuterten Zucker.

Man nimmt ein Pfund feinen Zucker, läutert diesen in einem messingenen Becken, mit etwas mehr als einem halben Seitel Wasser; wenn der Zucker so viel eingesotten ist, daß er bald zu spinnen anfängt, so bereitet man ein halbes Pfund geschwellte klein geschnittene Mandeln, vier Loth klein geschnittene Citronat, vier Loth Quitten Marmelade, vier eingesottene Nüsse, und von zwey Limonien die Schalen, alles klein geschnitten, mengt dies alles in den geläuterten Zucker, und rührt es so lange ab, bis es anfängt, steif zu werden; belegt dann ein Bergtortenblatt mit Oblaten, gibt die abgerührte Massa schön rund darauf, läßt es auskühlen, bestreuet es mit Zucker und ziert es mit eingesottenen Früchten.

540. Zucker Torte.

Man nimmt ein halb Pfund Butter, eben so viel Mehl, und eben so viel gestoßenen Zucker: das

Mehl wird mit dem gestoßenen Zucker in dem etwas Vanilie kömmt, sammt den klein geschnittenen Schalen von einer Limonie, fünf hart gekochten Eyerdöttern, welche durch ein Sieb geschlagen werden, alles wohl vermengt, der Butter in die Mitte gelegt, und mit dem Walker gut abgearbeitet, gibt drey Eyerdötter, und so viel gutes Obers dazu, als nöthig ist die Massa zu näßen, und macht den Teig mit einem breiten Messer zusammen; es ist zu bemerken, daß dieser Teig nicht fest seyn darf: man walkt ihn dann klein Fingerdick aus, schneidet drey gleiche Blätter davon, bäckt sie schön, und läßt sie auskühlen. Jedes Blatt wird mit einen andern Eingesottenen bestrichen, zusammengesetzt, und mit Limonieneis überzogen, welches auf folgende Art gemacht wird: zwölf Loth Zucker werden fein gestoßen und gesiebt, vorher aber wird der Zucker auf einer Limonie abgerieben, doch muß man beim Abreiben behutsam sein, daß man die Schale nicht zu tief reibet, sonst wird es bitter: wenn der Zucker gesiebt ist, kömmt er in einem Weidling, gibt zuletzt von einer halben Limonie den Saft, dann später die andere Hälfte dazu, immer fleißig gerührt; ist das Eis nicht dünn genug, so kann man noch etwas Saft nachgeben; dieses wird eine halbe Stunde gut verrührt, wenn es recht pflaumig ist, wird die Torte damit überzogen, und kömmt wieder in dem schon überkühlten Ofen, wo man das Eis langsam trocknen läßt

Sechste Abtheilung.

Zweiter Abschnitt.

Von den Wandeln und Bögen.

541. Citronat Wandeln.

Man macht einen Butterteig wie Nro 267. schneidet zwey Loth Mark gewürfelt, vier Loth Citronat, vier Loth Mandeln, und zwey Loth Pistazien fein änglicht; dann wird ein viertel Pfund Zucker fein gestoßen, gibt die Hälfte davon in einem Weidling, auch vier Loth fein gestoßene Mandeln, mengt dann die andern vier Loth Zucker unter das Geschnittene, schlägt ein ganzes Ey und drey Dötter daran, und rührt es recht pflaumig ab, walkt dann den Butterteig Messerrücken dick, und füllt die Wandeln damit aus, gibt dann von den Geschnittenen in jedes Wandel etwas weniges, und anstatt den Deckel etwas Gerührtes darauf, bäckt es dann in einem kühlen Ofen.

542. Erbsen Wandeln.

Man siedet ein Seitel der schönsten Erbsen ganz weich, daß man das Mark davon durchschlagen kann; treibt ein viertel Pfund Butter pflaumig ab, rührt ein halb Pfund von diesen durchgetrieben Erbsenmark, dann acht Eyerdötter nach und nach daran, dazu noch den festen Schnee von sechs Eyerklarn, einen Eßlöf-

felvoll feine Kipfelbröseln, etwas Zucker und Zimmt, und von einer Limonie die klein geschnittenen Schalen; bestreicht die Wandeln mit Butter, besäet sie mit feinen Kipfelbröseln, füllt von dem Gerührten hinein, jedoch nicht ganz voll, bäckt sie ganz kühl, und gibt sie mit Zucker bestreut warm zur Tafel.

543. Erdäpfel Wandeln.

Man nimmt auf zwölf Loth gesottene und auf einen Reibeisen geriebene Erdäpfel, welche von guter mehligter Gattung seyn müssen, acht Loth feingestossenen Zucker, von zwey Limonien die klein geschnittenen Schalen, alles zusammen in einem Weidling; gibt vier ganze Eyer, und acht Dötter einen nach dem andern hinein, und rührt es eine halbe Stunde. Bestreicht dann die Wandeln mit Butter, gibt den Teig hinein, und bäckt sie ganz kühl. Diesen Teig kann man auch in einen Form gegossen, und gebacken als Mehlspeiße mit Wein Chaudeau geben.

544. Kremm Wandeln.

Nachdem man vierzehn bis fünfzehn Wandeln mit etwas Butter bestrichen, und mit einen Burterteig nach Nro 267, welcher Messerrücken dick ausgewalkt wird, ausgefüttert hat, drückt man weiches Papier in der Form gut zusammen, daß man die ausgefütterten Wandeln damit ausfüllen kann; gibt dann einen Deckel von Butterteig darüber, und bäckt sie, nachdem sie vorher mit abgeschlagenen Eyern bestrichen wurden, in einen kühlen Ofen. Wenn sie ausgebacken

sind, nimmt man den Deckel davon herab, das Papier heraus, und macht indessen eine Limonie Kremm dazu: Man nimmt eine Halbe Obers, rührt acht Eyerdötter mit drey Löffelvoll feinen Mehl gut ab, wie auch sechs Loth Zucker, welcher vorher auf zwey Limonien gut abgerieben worden ist. Dieses gibt man in eine Rein, stellt es auf ein Kohlenfeuer, und rührt es so lange, bis es anfängt dick zu werden; füllt sodann die ausgebackenen Wandeln damit, deckt sie wieder mit dem Deckel zu, stellt sie noch einige Minuten in dem Ofen, bis die Kremm ganz dick ist, dann gibt man sie zur Tafel. Man kann auch statt Limonien Kremm, Chokolade, oder Vanilie Kremm darein geben.

545. Mandel Wandeln.

Man nimmt ein viertel Pfund geschwellte und gestoßene Mandeln, ein viertel Pfund gestoßenen Zucker, schlägt vier ganze Eyer und vier Dötter wechselweis hinein; wenn dies recht pflaumig abgerührt ist, so gibt man von einer Limonie die klein geschnittene Schale hinein, verrührt sie gut, bestreicht dann die Wandeln mit etwas Butter, besäet sie mit feinen Semmelbröseln, füllt das Abgetriebene hinein, und bäckt sie bei gelinder Wärme.

546. Weichsel Wandeln.

Man nimmt ein viertel Pfund gesiebten Zucker, vier Loth geschwellte fein gestoßene Mandeln, vier ganze Eyer und vier Dötter; das Klare davon zu einen festen Schnee geschlagen, und rührt dieses eine

Stunde; gibt zuletzt von einer Limonie die klein geschnittene Schale, etwas gestoßenen Zimmt, und vier Loth Kipfelnbröseln dazu, vermengt es gut mit den übrigen, bestreicht die Wandeln mit etwas Butter, füllt das Abgerührte hinein, legt in ein jedes fünf ganze Weichseln, und bäckt sie langsam in einem kühlen Ofen.

547. Zimmt-Wandeln.

Man nimmt in einem Weidling ein viertel Pfund gesiebten Zucker, ein viertel Pfund Mandeln, die Hälfte davon wird geschwellt und gestoßen, die andere Hälfte sammt der Hülse klein geschnitten, rührt vier ganze Eyer und fünf Dötter darein, schlägt von den fünf Eyerklarn einen festen Schnee, gibt ihn zu den übrigen, und rührt es eine ganze Stunde; zuletzt auch etwas gestoßenen Zimmt und Gewürznägerln dazu, bestreicht die Wandeln mit Butter, füllt das Abgerührte hinein, und bäckt sie schön in einem kühlen Ofen, stürzt sie dann heraus, macht ein Eis darauf und bestreut sie mit klein geschnittenen Pistazien.

Von den Bögen.

548. Biskuit Bögen.

Der Biskuit Teig wird wie zur Torte Nro 503. gemacht, ein langes Blech wird etwas gewärmt, mit reinem Wachs bestrichen, und mit einem Fließpapier abgewischt, der Teig so dünn als möglich mit einem Messer darauf gestrichen, und beyl einer gelinden Wär-

me gebacken. Wenn der Teig schon bräunlich zu werden anfängt, so nimmt man das Blech heraus, schneidet zwey Fingerbreite und spannlange Streiffen daraus; sollte der Teig steif werden, so gibt man ihn wieder in dem Ofen, läßt ihn einige Augenblicke darin, nimmt ihn dann heraus, und biegt die Streiffen über das Bogenblech, oder in Ermanglung dessen über einen Walker, und läßt sie so lange darauf, bis sie steif sind.

549. Bögen vom Butterteig.

Der Teig wird wie Nro 506. gemacht, walkt ihn zwey Messerrücken dick aus, und schneidet länglichte Streifen davon, bestreicht sie mit Eyerklar, besäet sie dicht mit gröblich geschnittenen Mandeln und Zucker, legt sie auf die Bögenbleche, und bäckt sie schön; Zucker und Mandeln werden in gleicher Quantität genohmen.

550. Chokolade Bögen.

Man nimmt ein viertel Pfund Mandeln, schwellt und schneidet sie gestiftelt, ein viertel Pfund Chokolade wird fein gestoßen und gesiebt, von drey Eyern das Klare zu einem festen Schnee geschlagen; gibt die Mandeln und den Chokolade in einem Weidling, rührt es mit etwas Schnee, gibt selben aber nur nach und nach hinein, damit der Teig nicht zu dünn wird, denn er darf nicht rinnen: schneidet dann zwey Fingerbreite, und eine Spanne lange Streifen von Oblat, streicht mit einem Messer den Teig darauf, gibt sie

auf die, mit Wachs bestrichene Bögen-Bleche, und läßt sie bey einer gelinden Wärme trocknen. Wenn sie schon steif sind, kann man sie mit weiß und rothen Eise verzieren.

551. Französische Bögen.

Man schlägt von drey Eyern das Klare zu einem festen Schnee, stoßt zwölf Loth Zucker fein, gibt beides in einem Weidling, drückt von einer halben Limonie den Saft nach und nach hinein, rührt es so lange, bis es dick und schön weiß ist; nimmt dann auch zwölf Loth geschwellte, und fein länglicht geschnittene Mandeln, ein Loth Pomeranzen Schale, von einer halben Limonie die Schale, ein Loth Citronat, eben so fein geschnitten, dann ein halbes Loth gestoßenen Zimmt, und ein Quintel Gewürznägerln; mengt dieses alles gut untereinander, schneidet zwey Fingerbreite und eine kleine Spanne lange Streifen von Oblaten, bestreicht sie mit Eyerklar, streicht die Masse schön gleich darauf, legt sie auf die Bögen-Bleche, welche vorher etwas mit Butter bestrichen werden, und bäckt sie bey einer gelinden Hitze.

552. Gewürz Bögen.

Es wird ein viertel Pfund Mandeln sammt der Hülse fein gestoßen, auch eben so viel Zucker, ein guter Theil Zimmt, und etwas Gewürznägerln, von einer Limonie die Schale klein geschnitten; gibt dies alles in einem Weidling, und rührt es mit etwas Eyerklar pflaumig ab, (der Teig darf aber nicht so

dünne

dünne seyn, als ein gewöhnlich gerührter Teig) dann schneidet man zwey Fingerlange Streifen von Oblaten, die eine kleine Spanne lang seyn müssen, streicht den Teig ohngefähr Messerrücken dick darauf, bestreicht das Bögenblech mit Wachs, und legt sie darauf; gibt sie in dem Ofen, und bäckt sie bey einer gelinden Wärme, weil sie nur getrocknet werden müssen. Wenn sie ganz steif sind, so rührt man etwas Eis pflaumig ab, nimmt einen kleinen Trichter, oder in dessen Ermanglung ein keines Skarnitzel, welches unten keine größere Oefnung haben darf, als ein großer Spennadelspitz; gibt etwas von dem Eis in zierlicher Ordnung auf die Bögen, unter die andere Hälfte gibt man etwas Alkermussaft, mengt ihn mit dem Eis gut durcheinander, und verziert die Bögen schön damit; gibt sie noch einmahl in dem Ofen, und läßt sie vollends trocknen.

553. Grillasch Bögen.

Man schneidet ein halbes Pfund geschwellte Mandeln gestiftelt, vermengt sie mit einem halben Pfund fein gestoßenen Zucker; schneidet von einer Pomeranze, und von einer Limonie die Schale klein zusammen, gibt sie sammt dem Saft von beiden, unter die Mandeln und Zucker, mengt alles gut durcheinander, und läßt sie eine halbe Stunde stehen, damit sie anziehen; sie müssen gut feucht seyn, widrigenfalls man noch etwas Limoniensaft nachgeben kann. Dann läßt man etwas frisches Schmalz in der Größe einer kleinen Nuß, in einem messingenen Pfandel heiß werden,

gibt drey Löffelvoll von den obigen hinein, röstet es schön braun, rühret es beständig, damit es sich nicht anbrennet, und eine gleiche Farbe erhält; dann nimmt man es Löffelweis auf einen mit Wasser benäßten Nudelwalker, streicht es mit einem Messer in der Form eines Bogens schön dünn auseinander, und bestreut sie mit klein geschnittenen Pistazien; wenn sie steif sind, nimmt man sie herab, und macht die Übrigen Bögen, auf dieselbe Weise.

554. Krebs Bögen.

Man nimmt zwölf Loth geschwellte Mandeln, stoßt sie fein; dann auch zehn Loth Zucker, sechs Loth Krebsbutter, vier Loth klein geschnittene Krebsschweiferln, und sechs Eyerdötter; stoßt dieses alles fein zusammen. Bestreicht ein Blech mit Wachs, streicht das Gestoßene, Messerrücken dick darauf, läßt es langsam backen, damit es eine schöne Farbe erhält; wenn es gebacken ist, schneidet man zwey Fingerbreite, und eine kleine Spanne lange Streifen, biegt selbe schnell über einen Walker, oder Bogenblech, und macht ein weißes Eis darüber.

555. Limonie Bögen.

Man nimmt zwölf Loth zerschlagenen Zucker in ein messingenes Pfandel, gibt vier Löffelvoll Wasser darauf, und läßt den Zucker sieden; gibt dann ein halbes Pfund geschwellte, und länglicht geschnittene Mandeln hinein, läßt sie etwas röstlen; reibt von drey Limonien die Schale auf Zucker ab, gibt es

sammt dem Saft von anderthalb Limonien dazu, und rühret alles gut durcheinander. Dann schneidet man die Oblaten in beliebiger Größe, streicht das Geröste halb Finger dick darauf, legt sie auf ein mit etwas Wachs bestrichenes Blech, besäet sie mit gestoßenen Zucker, und länglicht geschnittenen Pomeranzenschalen, oder Citronat, bäckt sie in einem abgekühlten Ofen, biegt sie schnell über ein Bogenblech, oder Nudelwalker, und macht ein Eis darüber.

556. Mandel Bögen.

Man nimmt ein viertel Pfund feines Mehl, ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker, und drey viertel Pfund geschwellte fein gestiftelt geschnittene Mandeln; gibt dieses alles in einem Weidling, nebst etwas fein gestoßene Vanilie, wie auch von einer Limonie die kleine Schale; rührt dann so viel Eyer darein, daß das Ganze nach genauen Verrühren dickflüßig wird. Streicht dann das Abgerührte stark Messerrücken dick auf ein mit Butter bestrichenenes Blech, bestreut es stark mit fein gestoßenen Zucker, und läßt es etwas stehen; nachdem der Zucker ganz zergangen ist, gibt man es in einem kühlen Ofen, und bäckt es schön. Sobald der Teig eine etwas gelbe Farbe bekömmt, so wird er aus dem Ofen genommen, und zwey Fingerbreite, und vier Fingerlange Schnitten eingeschnitten; das Blech wird sodann wieder in dem Ofen gethan, und so lange darin gelassen, bis die Mandelschnitten von unten und oben eine rothgelbe Farbe haben; dann werden sie schnell mit einem dün-

nen Messer vom Bleche gelöset, und über dünne Walker gebogen. Diese Arbeit müssen zwey Personen verrichten, den diejenige, die sie von dem Bleche nimmt, muß schnell und geschickt damit umgehen, daß sie nicht kalt werden, und brechen. Die zweyte Person hat zu thun die Schnitten über dem Walker zu biegen, und zu halten, damit sie nicht aus der Form weichen; man muß die ersteren, die etwas überkühlt sind herab nehmen, um den folgenden Platz zu machen.

557. Mandel Bögen mit Pistazien.

558. Mandel Bögen mit Zibeben.

559. Mandel Bögen auf französische Art.

Alle diese Sorten Mandel Bögen, sind nur Wiederhohlungen der oben aufgezeichneten; denn die Masse ist immer dieselbe. Die abgeschälten geschnittenen Pistazien, und Zibeben, werden über den Teig gestreut, und dieser dann in dem Ofen gethan; die übrige Behandlung ist dann den vorhergehenden gleich, die auf französische Art ausgenohmen; diese werden vier Finger lang und drey Finger breit geschnitten, dann bey den herabnehmen so zusammen gebogen, daß ein Ende das andere berühret, und hohle Röhren bildet; diese werden bey dem Anrichten mit gesaumter Milch gefüllt, beide Oefnungen dann mit Erdbeeren, oder klein geschnittenen Pistazien besäet, und zierlich auf eine Schüssel gerichtet, wornach sie einen schönen Anblick gewähren. Man kann diese Mandel Bögen eben so gut als Mau-

del Schnitten geben, da sie in ihrer geraden Lage zu schönen Verzierungen geeignet sind, so werden sie z. B. von den vier Seiten in zerlassenen Zucker, und von da in klein geschnittenen Pistazien getunkt; der Zucker wird sogleich hart, und hält die Pistazien so, daß, wenn alle vier Seiten bekränzt sind, die Schnitten wie in einer Rahme eingefaßt sind; über die inwendige Fläche der Schnitten werden dann Verzierungen von eingelegten Obst angebracht.

560. Mandel Bögen, weiße.

Man nimmt ein viertel Pfund Zucker, gibt ein paar Löffelvoll Wasser darauf, und läßt ihn so lange kochen, bis er sich spinnt; gibt dann ein viertel Pfund gestoßene Mandeln darein, von einer Limonie die klein geschnittene Schale, wie auch den Saft, und von einer Eyerklar den Schnee dazu; trocknet den Teig auf einem Kohlenfeuer, bis er sich biegen läßt, nimmt ihn dann von dem Feuer weg, und läßt ihn überkühlen. Schneidet dann die Oblaten in beliebiger Größe, streicht den Teig darauf, biegt die Bögen über das runde Blech, und läßt sie trocknen.

561. Mandel Bögen, mürbe.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl auf ein Bret, und schneidet drey viertel Pfund frischen Butter in dünne Blätter hinein, arbeitet solchen mit dem Walker gut ab, gibt dann vier Eyerdötter, ein viertel Pfund gestoßenen Zucker, von einer Limonie die klein geschnittene Schale, wie auch von

zwey Eyerklar einen festen Schnee dazu; macht den Teig zusammen, und läßt ihn ein wenig ruhen; walkt ihn Messerrücken dick aus, schneidet Bögen davon, bestreicht sie mit abgeschlagenen Eyern, besäet sie mit fein gestoßenen Zucker, belegt sie mit Blattweis geschnittenen Mandeln, legt sie auf die mit Butter bestrichene Tortenbleche, und bäckt sie schön.

562. Bögen von Pomeranzen Eis.

Man reibt von zwey Pomeranzen die Schale an einem halben Pfund Zucker ab, stoßt und siebt ihn durch ein feines Sieb; gibt ihn in einem Weidling, den Saft von einer halben Pomeranze dazu, und rührt es eine starke viertel Stunde; dann kann man wieder etwas Saft daran geben, und rührt es noch so lange, bis das Eis schön dicklicht wird, so daß es nicht fließt; schneidet dann länglichte Streifen von Oblatten, streicht das Eis Messerrücken dick darauf, besäet sie mit gröblich geschnittenen Pistazien, und legt sie auf die mit Wachs bestrichene Bögenbleche, bäckt sie in einer sehr gelinden Wärme, denn sie dürfen nur trocknen.

563. Vanilie Bögen.

Man nimmt ein viertel Pfund Zucker, stoßt ihn fein, ein Quintel Vanilie, eben so gestoßen, einen halben Löffelvoll Limonisaft, und macht von zwey Eyerklar einen festen Schnee; rührt dies alles eine viertel Stunde; zuletzt zwey Loth feines Mehl leicht darein gemengt. Dann werden zwey Fingerbreite

Streifen von Oblaten geschnitten, das Abgerührte Messerrücken dick darauf gestrichen, und kühl gebacken.

564. Weichsel Bögen.

Hiezu nimmt man ein viertel Pfund schöne reife Weichseln, diese werden von den Stengeln gelößt, weich gedünstet, die Kerne davon heraus genommen, und der Saft davon abgesiehen; vier Loth Zucker werden mit etwas Wasser dick eingesotten, dann kommen die Weichseln, nebst vier Loth fein geschnittenen Mandeln, von einer Pomeranze und von einer Limonie die Schalen auf Zucker abgerieben, ein wenig gestoßenen Zimmt, und etwas Gewürznägerln hinein; und läßt dieses alles etwas anziehen. Dann streicht man die Massa auf Oblaten in Streifen geschnitten, legt sie auf die mit Wachs bestrichene Bögenbleche, und bäckt sie langsam. Wenn sie gebacken sind, werden sie nach Belieben glassirt.

Sechste Abtheilung.

Dritter Abschnitt.

Von den Hohlhippen und Schnitten.

565. Hohlhippen.

Zwey Loth Mandeln werden geschwellt, und so fein gestoßen daß sie zu Teig werden, fünf Loth Zucker mit etwas Vanilie ebenfalls fein gestoßen, alles

in einem Topf gethan, dann auch vier große Löffelvoll feines Mehl, ein ganzes Ey und ein Dotter, wie eine halbe Nuß groß zerlassener Butter, nebst einem halben Seitel Obers, welches man nach und nach hineingibt, und den Teig so lange abrührt, bis er schön glatt ist; das Hohlhippen Eisen wird auf beyden Seiten auf dem Feuer heiß gemacht, mit Butter etwas bestrichen, und mit einem Fließpapier abgewischt; gibt es wieder auf das Feuer, und wenn es gut durchgewärmet ist, gibt man einen Löffelvoll von dem Teig auf die Mitte des untern Blattes, drückt das Eisen fest zusammen, legt es wieder auf das Feuer, dreht es auf beyde Seiten, und wenn man glaubt daß sie lichtbraun sind, wird das Eisen aufgemacht, und die flache Hohlhippe über das dazu bestimmte Holz zusammengerollt.

566. Hohlhippen auf andere Art.

Man nimmt acht Loth gestoßenen Zucker, vier Loth fein gestoßene Mandeln, zwey Loth zerlassenen Butter, zwey Eyerdötter, von einer Limonie die klein geschnittene Schale, etwas gestoßenen Zimmt, einige gestoßene Gewürznägerln, ein großes Seitel Obers, und so viel feines Mehl, daß der Teig wie ein dünner Schmarnteig wird; zuletzt gibt man noch von einer Limonie den Saft dazu, schlägt den Teig recht fein ab, und bäckt sie so wie die vorigen.

567. Feine Finger Hohlhippen.

Es werden sechzehn Loth Zucker, mit einem kleinen Stangel Vanilie fein gestoßen, und gesiebt;

man gibt ihn dann in einem Weidling, nimmt dazu sechzehn Loth feines Mehl, vier ganze Eyer, und vier Dötter, und vier Löffelvoll Franz Brantwein, rührt dieses zusammen recht gut ab; nimmt dann vier Loth zerlassenen Butter, und so viel Obers dazu, daß der Teig leicht flüßig wird, rührt ihn nochmals gut ab, läßt das Eisen warm werden, bestreicht es etwas mit Butter, wischt es wieder ab, gibt einen großen Kaffeelöffelvoll von dem Teig auf das Eisen, und bäckt sie schön gelbroth; das Eisen wird sodann vom Feuer weggenohmen, und entweder dünne Röhrchen zusammen gerollt, oder zu Skarnitzchen geformt; dann wird wieder so viel Teig aufgelegt, und so fort, bis sie alle gebacken sind. Es muß hauptsächlich darauf gesehen werden, daß das Feuer gleichförmig unterhalten wird, und das Eisen in stets gleicher Hitze verbleibet.

568. Quitten Hohlhippen.

Man nimmt schöne reife Quitten, siedet sie sammt der Schale im Wasser so lange, bis sie weich sind; alsdann ziehet man die Schale davon herab, und schabt das Mark mit einem Messer davon, doch so, daß nichts steiniges hinein kömmt; dann treibt man das Mark durch ein Haarsieb, nimmt davon achtzehn Loth, ein halb Pfund Zucker, nebst einer abgeriebenen Limonie, wie auch den Saft von einer halben Limonie dazu; rührt die Massa fein ab, streicht sie auf porzelänerne Teller, die zuvor mit etwas zerlassenen Butter bestrichen werden, so dünne als möglich

auf, setzt die Teller auf einem warmen Ofen, bis die Massa darauf so trocken ist, daß man sie dann herunter ziehen kann; alsdann werden sie über die dazu gemachten runden Hölzer gewickelt, und am Ende mit etwas Eyerklar bestrichen, damit sie beysammen bleiben; und so läßt man sie in der Gegend eines warmen Ofens trocknen. Hiebey ist zu bemerken, daß die Seite welche auf den bestrichenen Teller gelegen hat, bey dem Aufwickeln der Hohlhippen jedesmahl die Außenseite werden muß.

569. Zimmt Hohlhippen.

Man nimmt ein halbes Pfund geschwellte Mandeln, und stoßt sie fein, dann schlägt man von vier Eyerklarn einen festen Schnee, gibt selben zu den Mandeln, wie auch ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, ein halb Loth Zimmt, von einer Limonie die fein geschnittene Schale, wie auch den Saft von einer halben Limonie dazu, dies alles zusammen fein abgerührt: Der Teig wird Löffelweis auf ein mit Butter bestrichenes Blech Messerrückendick gestrichen, gebacken, und warm über runde Hölzer gebogen.

570. Gehackte Mandelhippen.

Es wird von etwas Mehl, ein wenig Zucker, einem Ey und Milch, ein Teig gemacht, und flache Blätter wie zu den Hohlhippen davon gebacken; diese werden aufeinander gelegt, und ein Teller darauf gestürzt, damit sie gerade bleiben; dann werden ein

halb Pfund geschwellte und geschnittene Mandeln, ein halb Pfund fein gestoßener Zucker, mit dem festen Schnee von drey Eyerklarn gut verrührt, etwas Limonienſaft dazu gegeben, wie auch von einer Limonie die klein geschnittene Schale, von einer Pomeranze die Schale auf Zucker abgerieben, dann vier Loth Citronat, in kleine Würfeln geschnitten, nebst etwas gröblich gestoßenen Zimmt und Gewürznägerln dazu gethan. Dieses alles wird gut durcheinander gemengt, die schon gebackenen Hohlhippen ganz rund geschnitten, mit dem Teig überstrichen, auf ein Blech gelegt, in dem Backofen schön lichtgelb gebacken, und sobald sie aus diesen kommen, über ein rundes Holz gebogen.

571. Maccaronen Hippen.

Man nimmt ein viertel Pfund gestoßenen Zucker, ein viertel Pfund fein gestoßene Mandeln, nebst dem festen Schnee von zwey Eyerklaren, rührt solches eine viertel Stunde; streicht dann den Teig auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreut es mit geschnittenen Pistazien und Citronat, und bäckt es kühl in dem Ofen. Dann werden sie schnell in Stücken geschnitten, und über ein rundes Holz gebogen.

572. Hobelscharten von Mandeln.

Ein halbes Pfund Mandeln werden geschwellt, die Hälfte davon fein gestoßen, die andere Hälfte gestiftelt geschnitten; ein viertel Pfund Zucker fein

gestoßen und gesiebt, von zwey Eyerklaren ein fester Schnee geschlagen, und selber nebst dem Safte und der klein geschnittener Schale von einer Limonie mit den Uibrigen gut vermengt. Dann schneidet man aus Oblaten zwey klein Finger breite, und eine Spanne lange Streifen, streicht den Teig Messerrückendick darauf, besäet sie mit etwas Aneis, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, und bäckt sie schnell; wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie schnell auf ein rundes Holz in der Dicke eines Fingers gerollt, daß sie die Form einer Hobelscharte bekommen; die Oblate muß einwärts über das Holz gedreht werden, sollten jedoch die Schnitten zu hart werden und brechen, so gibt man sie auf einige Augenblicke wieder in dem Ofen, und macht so fort, bis sie alle fertig sind; richtet sie dann auf eine Schüssel hoch wie ein Berg übereinander.

573. Waffen Krapfen.

Ein viertel Pfund Butter wird pflaumig abgetrieben, sechs Eyerdötter nach und nach hinein gerührt; dann ein viertel Pfund Zucker, ein viertel Pfund Mandeln geschwellt, beides fein gestoßen, und mit den obigen gut verrührt; wie auch ein wenig gestoßener Zimmt, drey Eßlöffelvoll guter Milchrahm, ein viertel Pfund feines Mehl; dieses alles in das Abgetriebene gethan, und zu einen Teig zusammen gemacht. Zuletzt schlägt man von den sechs Eyerklarn einen festen Schnee, mengt selben gut

unter den Teig; bäckt sie dann schön gelbroth in den dazu bestimmten Eisen, und gibt sie mit Zucker besäet zur Tafel.

Schnitten.

574. Aepfel Schnitten mit Pistazien.

Es wird von einem halben Pfund Butter ein fünfmal geschlagener Butterteig bereitet, wie er Nro 506, zu finden ist, selber wird ein Messerrückendick ausgewalkt, die ganze Teigblatte über ein Blech gelegt, und mit Aepfel Marmelade einen halben Fingerdick bestrichen, mit feinen Zucker bestreuet, und in einem heißen Ofen gebacken; dann wird die Oberfläche der Aepfel mit eingesottenen Marillen leicht bestrichen, mit fein länglicht geschnittenen Pistazien dicht bestreut, und wieder auf zwey Minuten in dem Ofen gethan. Wenn es ganz ausgekühlt ist, werden drey Finger breite, und vier Finger lange Schnitten geschnitten, mit etwas feinen Zucker besäet, und zierlich geordnet, auf die Tafel gegeben.

575. Chokolade Schnitten.

Man nimmt zwey Eßlöffelvoll feines Mehl, sechs Eyerdötter, acht Loth fein geriebenen Chokolade, und eine Halbe gutes Obers, nach und nach dazu gerührt, stellt es auf gelindes Kohlenfeuer, und läßt es unter immerwährenden Rühren zu einem Köchel aufkochen; dann gibt man acht Loth heißen Butter,

wovon die Säure weggenommen wird, acht Loth geriebene Macaronen und vier Loth fein gestoßenen Zucker dazu, rührt es gut, durcheinander, gießt es aus dem Kastrol in eine porzellänene Schüssel, und läßt es zugedeckt auskühlen; dann wird von einem Pfund Butter der obige Teig Nro 506 gemacht, auf zwey dünne Platten ausgewalkt; die eine Platte wird über ein Blech gerollt, einen starken Messerrückendick mit der Chokoladefüll bestrichen, dann mit der andern Platte belegt, welche über eine Walze aufgerollt, und behutsam ohne Falten oder Risse über die Fülle wieder herab gerollt wird; dann bestreicht man es mit Eyerklar, nach den Bestreichen wird die ganze Oberfläche mit einem gespitzten warmen Messer in drey Fingerbreite schiffelartige Form bezeichnet; das Ganze wird stark mit feinen Zucker bestreuet und in einem warmen Ofen schnell gebacken; wenn es überkühlt ist, wird die Platte in so viele Abtheilungen geschnitten, als sie bezeichnet ist; selbes muß sehr behutsam geschehen, damit die Schnitten rein bleiben; man gibt sie dann mit feinen Zucker besäet zur Tafel.

576. Erdbeeren Schnitten.

Zwey halbe schöne reife Erdbeeren, die rein geklaubt sind, werden mit zwölf Loth fein gestoßenen Zucker vermengt, und zwischen zwey Platten von dünn gewalkten, fünfmahl geschlagenen Butterteig nach Nro 506, gefüllt; übrigens werden sie der Vorhergehenden gleich beendiget. Ganz auf dieselbe Art, werden auch jene von Himbeeren behandelt.

577. Kaffee Schnitten.

Man brennt ein viertel Pfund Kaffee, und gibt solchen aus der Pfanne schwitzend in eine Halbe kochendes Obers, deckt es gut zu, stellt es vom Feuer weg, und läßt es auskühlen. Dann nimmt man zwey Eßlöffelvoll feines Mehl, und sechs Eyerdötter in ein Kastrol, rührt es gut miteinander ab, gibt das durchgeseihte Obers nach und nach hinein, stellt es auf ein gelindes Kohlenfeuer, und läßt es unter immerwährenden Rühren, zu einem Köchel aufkochen: dann in ein anderes Kastrol umgeleert mit ein viertel Pfund heißen Butter, ein viertel Pfund fein gestoßenen Zucker, ein viertel Pfund fein gestoßene Maccaronen, unter immerwährenden Rühren vermengt, bis das Ganze kalt geworden ist; füllt es dann wie die Chokolade Schnitten in dem Butterteig, und behandelt sie auf dieselbe Weise.

578. Limonie Schnitten.

Man nimmt zwey Eßlöffelvoll feines Mehl, sechs Eyerdötter, eine Halbe gutes Obers; dieß alles fein abgeschlagen, und über schwacher Gluth unter beständigen Rühren zu einen Köchel aufgekocht, welches etwas dicker, als das gewöhnliche Kindskoch seyn muß, widrigenfalls müßte man noch zwey Dötter nachschlagen; es werden dann ein viertel Pfund Butter, von welchem die Säure weggenommen wird, und welcher recht heiß seyn muß, nebst ein viertel Pfund Zucker, auf dem eine große Limonie abgerieben, und

der nun mit ein viertel Pfund Maccaronen fein gestoßen worden ist, alles hinein verrührt; läßt es auskühlen, und füllt es zwischen zwey Platten von fünfmahl geschlagenen Butterteig Nro 506, welcher Messerrückendick ausgewalkt wird, die obere Platte wird mit Eyerklar bestrichen, mit fein gestoßenen Zucker besäet, und in einem heißen Ofen schön gebacken. Wenn sie ausgekühlt sind, werden drey Finger lange, und vier Finger breite Schnitten davon geschnitten, und mit feinen Zucker besäet zierlich auf eine Schüssel gerichtet.

579. Mandelmilch Schnitten.

Es werden zwey Eßlöffelvoll feines Mehl mit sechs Eyerdörter, und einer Halbe Mandelmilch zu einen dünn flüßigen Teig abgerührt, auf ein gelindes Kohlenfeuer gestellt, und unter immerwährenden Abschlagen, welches mit einer Schneeruthe am besten gelingt, zu einen Köchel gekocht, welches etwas dicker als ein gewöhnliches Kindskoch seyn muß; dann gibt man es in ein anderes Kastrol, in dasselbe ein viertel Pfund gestoßenen Zucker, eben so viel fein gestoßene und gesiebte Maccaronen, ein viertel Pfund Butter, welcher abgeschäumt und sehr heiß gemacht werden muß, gibt alles zusammen, und rührt es so lange, bis es ausgekühlt ist, um jede Haut oder Kruste zu verhindern. Füllt es dann in den obigen Butterteig, und bäckt sie wie die vorigen.

580. Marillen Schnitten.

Die untere ein Messerrücken dick ausgewalkte Platten v. fünfmahl geschlagenen Butterteig wie Nro 506, wird

Mes ser-

Messerrückendick mit einer Marillen Marmelade bestrichen, die andere Platte darüber gerollt, und den vorhergehenden Apfelschnitten gleich bezeichnet. In die Mitte eines jeden Schnittchens wird mit einem feinen heißen Messer eine zierliche Figur geschnitten, und zwar so, daß die obige Platte durchgeschnitten wird, welches im Backen ein schönes Ansehen erhält. Sie werden etwas mit Eyerklar bestrichen, mit fein gestoßenen Zucker bestreut, und bey einer hellen Flamme glaßirt.

581. Maudel Maultaschen.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl auf ein Bret; dann zwey ganze Eyer, und drey Dötter, einen Löffelvoll Milchrahm, zwey Löffelvoll Wein, drey Löffel Wasser; gibt dieß alles in einem Topf, sprudelt es gut ab, salzt das Mehl, und macht mit dem Abgesprudelten den Teig wie einen Strudelteig an, arbeitet ihn gut ab, und läßt ihn rasten. Indessen bereitet man ein Pfund frischen Butter, arbeitet ihn wie zu einen Bütterteig ab, walkt den Teig so groß als möglich aus, den Butter aber nur so groß wie die Hälfte des Teiges, schlägt die andere Hälfte des Teiges darüber, walkt ihn dreymahl aus, schlägt ihn jedesmahl dreymahl übereinander, und läßt ihn inzwischen immer etwas rasten. Die Fülle wird auf folgende Art bereitet; man nimmt ein halbes Pfund fein gestoßene Mandeln, zwölf Loth fein gestoßenen Zucker, rührt zehn Eyerdötter nach und nach hinein, dann

von vier Eyerklarn einen festen Schnee, von einer Limonie die klein geschnittene Schale, und rührt es eine halbe Stunde. Walkt dann den Teig Messerrückendick aus, schneidet mit einem warmen Messer viereckichte, oder länglichte Fleckeln davon, füllt sie länglicht mit der abgetriebenen Mandelfülle, legt sie dreyfach übereinander, drückt sie oben und unten mit einem Messerrücken etwas zusammen, gibt sie auf ein Blech, bestreicht sie mit Eyerklar, besäet sie mit grob gestoßenen Zucker, und bäckt sie schön. Man kann auch Zucker Eis darüber machen, und mit geschnittenen Pistazien bestreuen.

582. Mandel Maultaschen auf andere Art.

Man nimmt ein viertel Pfund fein gestoßene Mandeln, sechs Loth gestoßenen Zucker, fünf Eyerdötter, von einer Limonie die klein geschnittene Schale, rührt es so lange, bis es dicklicht wird. Dann nimmt man eine Halbe feines Mehl auf ein Bret, salzt es ein wenig, schneidet ein halb Pfund Butter blätterweis in das Mehl, walkt es mit dem Walker gut ab, nimmt dann sechs Eyerdötter, drey Eßlöffelvoll Milchrahm, etwas gestoßenen Zucker, das übrige Wein, macht den Teig zusammen, walkt ihn dreymahl wie einen Butterteig aus, läßt ihn jedesmahl inzwischen eine viertel Stunde rasten. Dann wird der Teig Messerrückendick ausgewalkt, mit einem warmen Messer Fleckchen davon geschnitten, selbe mit etwas Eyerklar bestrichen, gibt in die Mitte eines jeden Fleckchens einen halben Löffelvoll Fülle, schlägt dann die

zwey Enden übereinander, daß sie nur zwey Finger breit, und einen Finger lang werden; dann bestreicht man sie mit Eyerklar, besäet sie mit Zucker und klein geschnittenen Mandeln, und bäckt sie schön bey einer gelinden Hitze, denn die Farbe muß schön Semmelfarb seyn.

Sechste Abtheilung.

Vierter Abschnitt.

Von verschiedenen kleinen Zuckerbäckereien.

---

583. Aneis Bretzerln.

Es wird ein viertel Pfund Mehl auf ein Bret genohmen, vier Loth Butter darein vermengt, selber mit dem Walker gut abgearbeitet, dann wird auch ein viertel Pfund gestoßener Zucker, von einer Limonie die klein geschnittene Schale, und etwas Aneis darunter gemengt; schlägt ein ganzes Ey daran, macht den Teig zusammen, formirt Bretzeln davon, wenn sie fertig sind, so bestreicht man sie mit Eyerklar, bestreuet sie mit Zucker, und bäckt sie in einem kühlen Ofen.

584. Aneis Brot.

Man schlägt acht Eyer in einem Topf, gibt ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker dazu, und schlägt

es eine halbe Stunde ab; dann gibt man ein viertel Pfund feines Mehl und zwey Loth Aneis darunter, vermengt es gut mit den übrigen, bestreicht dann einen flachen Model mit Butter, bestreuet ihn mit feinen Semmelbröseln, füllt das Gerührte hinein, und bäckt es ganz kühl gleich einer Torte; wenn es gebacken ist, stürzt man es aus dem Model, und läßt es ein paar Tage stehen, daß es anziehet; schneidet es hierauf in feine länglichte Schnitten, und überbähet sie auf beiden Seiten auf einem Roste, damit sie eine schöne Semmelfarbe erhalten, dann kann man sie zu fernerem Gebrauch auf einen trocknen Orte aufbewahren.

585. Aneis Kücheln.

Man nimmt in einem Weidling acht Loth fein gestoßenen und gesiebten Zucker, schlägt von zwey Eyerklar einen festen Schnee, rührt damit den gestoßenen Zucker gut ab, rührt auch zwey Eßlöffelvoll feines Mehl darunter, schneidet dann von Oblaten viereckichte oder runde Blätter nach Belieben, streicht von diesen Gerührten einen Messerrückendick darauf, bestreuet sie ein wenig mit Aneis, und bäckt sie recht kühl in dem Ofen.

586. Becherln von gerührten Mandelteig.

Man macht den Teig wie Nro 530, die dazu gehörigen Becherln sind bei jedem Klampferer zu bekommen, selbe sind in der Form eines Eyerbecherls, nur müssen sie in der Mitte einen dicken Zäpfen ha-

ben, damit eine ziemlich große Oefnung bleibt; die Becherln werden mit Butter bestrichen, der Teig eingegossen, und bei einer gelinden Wärme gebacken; wenn selbe ausgekühlt sind, werden sie in dem Augenblick, wo sie zur Tafel gegeben werden, mit Chaudeau oder aber mit Gefrornen in die Oefnung gefüllt.

587. Biskuit in Papier Kapseln.

Es werden acht Loth fein gestoßener Zucker mit vier Eyerdötter eine Viertelstunde abgerührt, dann von vier Eyerklar ein fester Schnee geschlagen, und dazu gerührt; zuletzt gibt man noch vier Loth feines trocknes Mehl hinein, und wenn selbes gut mit den übrigen vermengt ist, füllt man es in Papier Kapseln, ein jedes etwas über die Hälfte, bestäubt sie mit fein gestoßenen Zucker, und läßt sie an einem kühlen Orte eine Stunde stehen, bis der Zucker zerfloßen ist; dann werden sie in einem kühlen Ofen langsam gebacken.

588. Biskuit von Chokolade.

Man schlägt von Fünf Eyerklar einen Schnee, nimmt dann ein Pfund gesiebten Zucker, und rührt ihn sammt den Schnee durch drey Viertelstunde; dann wird ein Pfund Mandeln gröblich gestoßen, ein viertel Pfund Chokolade fein gerieben, und alles zusammen so lange gerührt, bis es gut durcheinander kömmt; man streicht es dann auf Oblaten, formirt Biskuiten davon, und bäckt sie in einem abgekühlten Ofen.

589. Chokolade Brot.

Der Teig wird wie zur Biskuit Torte Nro 503, gemacht; ein Blech mit Butter oder frischen Schmalz bestrichen, der Teig etwas dünner als Fingerdick aufgestrichen, und wenn er gebacken ist, mit einem mittleren Krapfenstecher ausgestochen, mit eingesottenen Marillen gefüllt, ein zweyter Theil darauf gelegt; dann mit Chokolade Eis, zuerst auf einer Seite und um den Rand umzogen, in einem Ofen getrocknet, und dann erst die andere Seite mit Eis überzogen, und wieder in dem Ofen getrocknet.

590. Chokolade Kücheln.

Man nimmt auf ein viertel Pfund Zucker zwey Zelteln guten Chokolade, reibt sie fein auf dem Reibeisen, und mengt sie gut untereinander, schlägt von einer Eyerklar einen festen Schnee, macht obiges damit an, formirt kleine runde Häufchen daraus, drückt einen Model darauf, und bäckt sie ganz kühl.

591. Eis Lebzelteln.

Man schlägt von zwey Eyerklaren einen festen Schnee, rührt selben mit ein viertel Pfund fein gestoßenen Zucker eine ganze Stunde, damit ein dickes Eis daraus werde; gibt dann ein viertel Pfund klein gestoßene Mandeln, und 4 Loth klein geschnittenen Citronat dazu, womit es zu einem dicken Teig wird; schneidet dann aus Oblaten einen Finger lange und

zwey Finger breite Streifen, streicht von diesem Teig halb fingerdick darauf, gibt es in einem kühlen Ofen und bäckt es langsam.

592. Gefüllte spanische Winde.

Zucker und Eyer werden im gleichen Gewichte genommen; die Eyer müßen vorher an einem kühlen Orte, im heißen Sommer aber auf das Eis gelegt werden; der Zucker wird mit etwas Vanilie fein gestoßen, auf einen warmen Orte getrocknet und gesiebt; das Klare von den Eyern zu einem festen Schnee geschlagen, auf ein Sieb gelegt, und eine halbe viertel Stunde darauf gelassen, damit sich alle wässerichten Theile gut davon absеihen; dann wird der Schnee mit dem Zucker schnell vermengt, und mit einem Kaffeelöffchen auf ein reines Papier kleine Häufchen gelegt, dann ein kleines Stück Quittenkäs oder Marillen Marmelade darauf in die Mitte gethan, und mit dem Kaffeelöffchen der andere Theil des Schnees hoch darauf gewunden; dieses muß sehr schnell geschehen, damit der Schnee nicht wäßerich wird, dann werden sie mit feinen Zucker bestäubt, und in einen ganz kühlen Ofen getrocknet; nachdem der Ofen sehr ausgekühlt sein muß, so bleiben sie zwey bis drey Stunden darinnen.

593. Gewürz Stangeln.

Der Teig wird wie Nro 520 gemacht, einen dicken Messerrücken dick ausgewalkt, mit weissen Eis überzogen, und Fingerlange doch etwas breitere Stan-

geln geschnitten, selbe mit Pistazien verziert, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt, und bey einer gelinden Wärme getrocknet, damit das Eis nicht braun wird, sondern schön weiß bleibet.

594. Kapseln von Brot-Tortenteig.

Man macht den Brot Tortenteig wie Nro 512. gießt ihn in kleine papierne Kapseln, und bäckt sie bey gelinder Wärme, wenn sie ausgebacken sind, werden sie mit Limonien Eis überzogen, und mit breit geschnittenen Pistazien schön verziert, man gibt sie dann wieder in dem Ofen, der schon ausgekühlt sein muß, damit das Eis nur abtroknet; dann werden sie in den Kapseln auf die Tafel gegeben.

595. Karten von Gewürzteig.

Man macht den Teig wie Nro 520, walkt ihn Messerrücken dick aus, bestreicht ihn mit eingesottenen Marillen, legt einen andern Theil von eben so dünn ausgewalkten Teig darüber, und schneidet längliche Fleckchen davon, in der Größe und Form einer Karte, und bäckt sie gut aus; wenn der Teig etwas rinnt, so schneidet man es, wenn sie schon gebacken sind, mit einem Messer auf allen Seiten schön gleich. Vorher wird von zwölf Loth fein gestoßenen und gesiebten Zucker ein Eis mit etwas Limonienſaft pflaumig abgerührt, die Karte damit überzogen, und von zwey Zelten Chocolade, welcher fein gestoßen und gesiebt werden muß, auf einem Bret mit etwas Eyerklar ein Teig gemacht, der mit einem breiten Messer ab-

gearbeitet wird, und mehr fest, als weich sein muß: dieser wird mit einem Walker Messerrücken dick ausgewalkt, und mit den kleinen Treff Kartenformen ausgestochen, diese Karten Model läßt man beim Klampferer machen, selbe haben die Form eines Treff's und Coeur's; diese Modeln werden in gestossenen Zucker oder Mehl getaucht: zu den Coeurs wird der Teig blos mit feinen Zucker, etwas Eyerklar und Alkermus gemacht, dann eben so mit dem Messer abgearbeitet, ausgewalkt und die Coeurs ausgestochen; die Karten kommen dann in den ausgekühlten Ofen, damit das Eis trocken aber ja nicht gelb werde.

596. Kastanien mit Zucker überzogen.

Man nimmt von den großen welschen Kastanien, und bratet sie so, daß sie sich gut schälen lassen; dann werden zwölf Loth gestoßener Zucker mit einer Kaffeeschale Wasser so lange gesotten, bis der Zucker zum Caramell wird, so wie man ihn zu sieden pflegt, um die Katharzelteln daraus zu machen; die beste Probe, ob er gut seye, ist die, wenn man etwas davon auf einen Stein legt, und selber, wenn er einen Augenblick auskühlt, sich schneiden läßt; wenn der Zucker so gekocht ist, werden die geschälten Kastanien, eine nach der andern im Zucker eingewikelt, auf ein Sieb gelegt und abgetrocknet.

597. Kletzenbrot, feines.

Auf einem gewöhnlichen Laib-Brot nimmt man ein Pfund Zibeben, wovon die Kerne ausgelößt

werden, ein Pfund Mandeln, ein Pfund Nüsse, und ein halb Pfund Haßelnüsse, ein Pfund geschwellte dürre Zwetschken, eben so viel gepreßte Birne, ein halb Pfund Feigen, ein Pfund Tatteln, die klein geschnittenen Schalen von zwey Limonien, ein viertel Pfund Citronat, ein und ein halb Loth Zimmt, und ein halb Loth Gewürznägerln, dieses alles gröblich geschnitten; die Mandeln werden geschwellt und in zwey Theile geschnitten, das Gewürz fein gestoßen, und in den Teig eingewirkt, dann vom Kolatschenteig vier Flecken Messerrückendick ausgewalkt, das Obige in vier Theile abgetheilet, in dem Teig eingeschlagen, mit Eyerklar bestrichen, und gebacken.

598. Lebzelten.

Man nimmt ein halb Pfund Mehl, ein viertel Pfund fein gestoßenen Zucker, von einer Limonie die klein geschnittene Schale, etwas Zimmt, und ein klein wenig Gewürznägerln fein gestoßen, mengt alles dieses gut durcheinander, macht sodann mit einem sehr heißen Honig, und dem obigen einen Teig, in der Feste eines Butterteiges, arbeitet selben eine halbe Stunde gut ab, und läßt ihn dann drey Stunde rasten, walkt ihn dann einen halben Finger dick aus, und macht Schiffeln, oder was beliebt daraus; belegt sie mit gespaltenen Mandeln, und bäckt sie resch in einem gut geheizten Ofen.

599. Linzer Brot.

Man gibt zwölf Eyerdötter in einem Weidling, die Klar davon wird zu einem festen Schnee geschla-

gen, ein Pfund Zucker fein gestoßen, und selber sammt Schnee und Eyerdötter mit der Schnee-Ruthe eine Stunde gut aufgeklopft, damit es recht dick wird; dann werden ein viertel Pfund Mandeln geschwellt und gestiftelt geschnitten in einem Kastrol auf einer schwachen Gluth geröstet, bis sie etwas gelblich werden; wenn sie dann ausgekühlt sind, so rührt man sie unter das ausgeklopfte, wie auch von einer Limonie die klein geschnittene Schale, und ein Pfund feines Mehl dazu, rührt alles gut unter einander; bestreicht dann einen Zwieback Model mit Butter, füllt den Teig hinein, und bäckt ihn langsam.

600. Mandel Bacht.

Man nimmt ein viertel Pfund gestoßenen Zucker, ein viertel Pfund gestoßene Mandeln, ein viertel Pfund Butter, ein viertel Pfund feines Mehl, von einer Limonie die klein geschnittene Schale, dieses wird mit drey bis vier Eyerdötter zu einem Teig gemacht, in der Feste wie ein Nudelteig, man kann dann daraus formen was beliebt.

601. Mandel Berg.

Ein Pfund Mandeln werden geschwellt und gröblich gestoßen, dann ein Pfund Zucker ebenfalls gestoßen und gesiebt, gibt es in einem Weidling, drückt von drey Limonien den Saft darauf, rührt es so lange, bis es zu schäumen anfängt; gibt dann auch von den drey Limonien die klein geschnittenen Schalen dazu; bestreicht ein Tortenblatt mit Butter, füllt

das Gerührte darein, richtet es hoch auf wie einen Berg, und bäckt es schön röthlich.

602. Mandel Brot, gestifteltes.

Man schwellt ein und ein viertel Pfund Mandeln, und schneidet selbe fein gestiftelt, eben so viel Zucker wird sammt etwas Vanilie fein gestoßen und gesiebt, von zwey Eyerklarn ein fester Schnee geschlagen, selber sammt dem Zucker vermengt, rührt es eine halbe Stunde, damit es zu einem pflaumigen Eis wird, es darf aber ja nicht dünne sein, darum ist es sicherer, wenn man nur die Hälfte von dem Schnee dazu gibt, sieht man, daß es nach einer Weile rühren, zu dick ist, so gibt man den übrigen Schnee dazu; wenn dann das Eis schon recht pflaumig ist, so gibt man die Mandeln hinein, vermengt sie gut untereinander, und macht mit einem Löffel kleine Laiberln auf Oblaten, läßt sie bey einer gelinden Wärme backen; wenn sie gut ausgetrocknet sind, so bricht man die Oblaten davon ab, und richtet sie auf die Teller wie einen Berg hoch auf; eben so werden sie von Chokolade gemacht, nur wird anstatt den Zucker ein Chokolade genommen.

603. Mandel Busserln.

Man nimmt sechs Loth gesiebten Zucker, schlägt von einem Ey die Klar zu einem festen Schnee, rührt ihn mit dem Zucker eine viertel Stunde; drückt dann von einer Limonie den Saft nach und nach hinein, rührt es so lange, bis es dick wird, zuletzt gibt man

ein viertel Pfund fein gestoßene Mandeln dazu, vermengt sie gut mit dem Uebrigen, formt die Busserln auf rund geschnittene Oblaten, legt sie auf ein Blech, und bäckt sie kühl. Wenn sie gebacken sind, kann man sie mit etwas Eis zieren oder selbes auch weg lassen.

604. Mandeln, geröstete.

Man nimmt ein Pfund Mandeln, reinigt sie mit einem Tuche: drey viertel Pfund Zucker werden mit einem halben Glas Wasser so lange gekocht, bis er sich spinnt, und im Sieden große Blasen wirft, wornach er keine flüßigen Theile mehr hat; dann werden die Mandeln hinein gegeben, und auf einem gelinden Kohlenfeuer immer mit einem Kochlöffel gerührt, bis sie allen Zucker eingesaugt haben, und schön trocken sind. Man muß Acht haben, daß sie nicht öhlicht werden, so bald sie zu krachen anfangen, muß man sie vom Feuer wegnehmen, und das Kastrol zudecken, bis sie ausgekühlt sind. Will man die Mandeln roth haben, so gibt man etwas Alkermussaft darunter. Die Haselnüße werden auf dieselbe Art gemacht.

605. Mandel-Laiberln, gestoßene.

Mann schwellt und stoßt vier Loth Mandeln ganz fein, nimmt vier Loth fein gestoßenen Zucker, von einer Eyerklar den fest geschlagenen Schnee, und rührt beydes letzteres zu einem Eis eine halbe Stunde; zuletzt gibt man die Mandeln darunter, wie auch

von einer Limonie die klein geschnittene Schale dazu; und wenn alles wohl vermengt ist, macht man kleine Häufchen auf Oblaten, und bäckt sie ganz kühl in dem Ofen. Man kann selbe nach Belieben auch zuletzt mit gefärbten Streuzucker bestreuen.

606. Mandeln im Schlafrock.

Man nimmt ein viertel Pfund fein gestoßenen Zucker, und von einer Eyerklar den festen Schnee, rührt davon durch eine halbe Stunde ein dickes Eis; schneidet von Oblaten runde Blatteln, legt auf jedes Blattel einen abgeschälten Mandelkern, und gibt einen Kaffeelöffelvoll von diesem Eise darüber; sind nun alle so hergerichtet, so bäckt man sie in einem abgekühlten Ofen, oder man trocknet sie vielmehr, und richtet sie dann auf ein Teller.

607. Marillen Bretzerln.

Ein und ein viertel Pfund Zucker wird fein gestoßen und gesiebt, gibt ihn dann auf ein Bret, einen Eßlöffelvoll oder auch etwas mehr eingesottene Marillen, und etwas Limonienſaft dazu, arbeitet es mit einem breiten Messer gut ab; der Teig darf nicht weich werden, darum muß man mit dem Limonienſaft vorsichtig seyn. Man macht dann den Teig zusammen, bestäubt das Bret mit feinen Zucker, und macht kleine Bretzerln davon, gibt sie auf ein Papier, dann auf ein Blech, und läßt sie bei einer gelinden Wärme trocknen. Wenn sie fest sind, so ver-

ziert man sie mit weissen Eis, welches mittelst einen kleinen papiernen Trichter geschehen muß.

608. Marzipanteig zu Torten oder zu kleinen Bäckereyen.

Man nimmt ein halb Pfund geschwellte Mandeln, trocknet sie mit einem Tuche gut ab, und reibt sie auf einem feinen Reibeisen; die übrigen kleinen Stückchen werden fein gestoßen. Dann nimmt man ein halbes Pfund Zucker, stoßt ihn fein, und gibt ihn sammt den Mandeln in eine messingene Pfanne, rührt es wohl durcheinander, setzt es auf ein gelindes Kohlenfeuer, und trocknet es unter beständigen Rühren gut ab. Wenn sich ein ganzer Ballen daraus formieren läßt, dann ist es gut; man nimmt es dann auf ein Bret, vermengt es mit klein geschnittenen Limonienschalen, und macht daraus Torten, kleine Krapferln, oder drücket diesen Teig mit kleinen Modeln aus. Man kann den Teig auch färben; und zwar roth mit Alkermussaft; grün mit Spinat; gelb mit abgeriebenen Pomeranzen Zucker; und braun, mit Chokolade. Will man daraus eine zierliche Torte machen, so macht man drey oder vier Blätter davon, bäckt oder trocknet ein jedes Blatt besonders, und setzt sie dann, wenn jedes mit einer guten eingesottenen Fülle einen Messerrückendick überstrichen ist aufeinander; macht ein dickes Eis darüber, läßt es noch ein wenig abtrocknen, und gibt sie dann mit eingelegten grünen Früchten geziert, zur Tafel.

609. Muskazonen.

Man nimmt ein viertel Pfund gestoßenen Zucker, eben so viel klein geschnittene Mandeln, ein Loth fein gestoßenen Zimmt, ein halbes Loth Gewürznägerln, und von einer Limonie die klein geschnittene Schale; gibt das alles auf ein Bret, und macht mit dem Schnee von einer Eyerklar den Teig an; bestreut das Bret mit feinen Zucker, und macht Schiffeln, Kränze, oder was sonst beliebt, daraus. Gibt sie dann auf ein Blech, bäckt sie in einem kühlen Ofen, und bewahrt sie trocken auf.

610. Nonnen Krapfeln.

Man läßt ein halbes Seitel gutes weißes Honig zerfließen, gibt von ein und einer halben Semmel die fein geriebenen Bröseln hinein, sechs Loth sammt den Hülsen gestoßene Mandeln, einen guten Theil gestoßenen Zimmt, und Gewürznägerln, von einer Limonie und einer Pomeranze die Schalen klein geschnitten; gibt dies alles zusammen, läßt es etwas aufdünsten, dann auskühlen; und macht dann kleine Kügerln in der Größe einer großen Haselnuß davon. Dann wird ein mürber etwas fester Strudelteig gemacht, walkt ihn wie einen Nudelteig aus, legt die Kügerln hinein, bestreicht den Teig um die Fülle herum mit etwas Eyerklar, taucht das Eißel in etwas Mehl, drückt die Krapfeln damit aus, die Krapfeln dann etwas breit, und bäckt sie bey einer sehr gelinden Hitze.

611. Paulaner Zelteln.

Es wird ein und ein viertel Pfund Zucker fein gestoßen und gesiebt, dann eben so viel feines Mehl, ein Löffelvoll gestoßener Zimmt, und zwölf bis fünfzehn gestoßene Gewürznägerln, von einer Limonie und einer Pomeranze die Schalen klein geschnitten, dies alles auf ein Bret gethan, und gut vermengt, dann mit zwey Löffelvoll Meneścher oder Malaga Wein zu einem festen Teig mit einem breiten Messer gut abgearbeitet. Da der Teig nicht weich seyn darf, so muß man vorsichtig mit den Näßen seyn, und nur nach und nach so viel hinein geben, was nöthig ist einen haltbaren Teig zu machen; dann wird der Teig Messerrückendick ausgewalkt, zwey Fingerbreite Streifen, und aus diesen Schiffeln davon geschnitten; in jede Schiffel kömmt in die Mitte eine geschwellte gespaltene Mandel. Das Blech wird mit etwas Wachs bestrichen, und in dem Augenblick als sie in dem Ofen kommen, werden sie mit etwas Zuckerwasser bestrichen, und bey einer sehr gelinden Wärme getrocknet.

612 Pomeranzen Busserln.

Man reibt an einem viertel Pfund Zucker die Schale von einer Pomeranze ab, läßt den Zucker trocknen, und stoßt ihn fein; schlägt die Klar von einem Ey zu einem festen Schnee, rührt den Zucker hinein, wie auch ein Loth feines Mehl, und acht bis zehn geschwellte feingestoßene Mandeln dazu, rührt

alles gut durcheinander; macht auf Oblaten Busserln, wie eine kleine Nuß, und bäckt sie in einem abgekühlten Ofen. Wenn sie gebacken sind, macht man ein Eis darüber, und läßt sie abtrocknen.

613. Quitten Kücheln.

Man bratet frische reife Quitten in dem Ofen, drückt das Mark davon durch ein Sieb, nimmt ein halb Pfund Mark auf ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker; gibt dieses zusammen in einem Weidling, von einer Eyerklar den Schnee dazu, und rührt es eine ganze Stunde, wo es dann weiß und fest wird. Dann macht man in der Größe einer Nuß, Häufchen auf Oblaten, bäckt sie ganz kühl, und bewahrt sie zum ferneren Gebrauch an einem trocknen Orte auf.

614. Spanische Bretzerln.

Man schlägt von vier Eyerklar einen festen Schnee, dann rührt man ein viertel Pfund geschwellte und fein gestoßene Mandeln, nebst einem viertel Pfund fein gestoßenen Zucker gut durcheinander, formirt Bretzerln daraus, und bäckt sie auf Oblaten bey einer gelinden Wärme.

615. Stangel Brot.

Man gibt ein viertel Pfund gestoßenen Zucker in einem Weidling, schlägt zwey ganze Eyer, und zwey Dötter hinein, dann vier Loth gestiftelt geschnittene,

und ein viertel Pfund gestoßene Mandeln, vier Loth Pistazien, zwey Loth Citronat, von einer Pomeranze die Schalen, dies alles gestiftelt geschnitten, rührt es mit ein klein wenig Mehl gut durcheinander, macht von Papier Kapseln, füllt obiges hinein, und bäckt es ganz kühl. Wenn es gebacken ist, so nimmt man es heraus, schneidet es in gleiche Stangeln wie einen Zwieback, und läßt es dann in dem Ofen trocknen.

616. Tyroler Brot.

Man nimmt ein halbes Pfund Zibeben, ein halb Pfund rein geklaubte Weinberln, eben so viel Feigen; von den Zibeben werden die Kerne ausgelößt, und selbe sammt den übrigen klein gewürfelt geschnitten; ein halbes Pfund Citronat, und ein Pfund Mandeln, welche geschwellt und abgezogen werden, schneidet man fein länglicht. Wenn dieses alles gut untereinander gemengt ist, so gibt man etwas gestoßenen Zimmt und Gewürznägerln, nebst der klein geschnittenen Schale von einer Limonie dazu, gießt ein halbes Seitel Liqueur, oder Rosoglio darauf, und läßt es über Nacht stehen. Dann schlägt man vier Eyerklar daran, mengt es gut durcheinander, und gibt es gut eingedrückt in ein mit Butter bestrichenes Kastrol, bäckt es, und nimmt es, wenn es eine Stunde langsam gebacken wurde, aus dem Kastrol heraus; läßt es gut auskühlen, und gibt es zu feinen Schnitten geschnitten, als Konfeckt zur Tafel.

617. Tortletten.

Man nimmt ein viertel Pfund Butter, treibt selben gut ab, schlägt zwey ganze Eyer daran, verrührt ste gut; gibt auch ein viertel Pfund geschwellte und gestoßene Mandeln mit Limoniensaft angefeuchtet, ein viertel Pfund gestoßenen Zucker, von einer Limonie die klein geschnittene Schale dazu, rührt alles gut durcheinander; zuletzt gibt man ein viertel Pfund feines Mehl dazu, selbes wird mit den Uibrigen nur so lange gerührt, bis es gut vermengt ist. Füllt es dann in die dazu gehörigen blechernen Schüsseln, welche vorher mit etwas Butter bestrichen werden, bäckt sie in einem gelind geheizten Ofen, und stürzt sie dann heraus; auch kann man sie mit Eis schön verzieren, und wenn man will, von diesem Teig auch Torten daraus machen.

618. Tortletten auf andere Art.

Ein viertel Pfund Mandeln werden geschwellt und fein gestoßen, ein viertel Pfund Zucker ebenfalls gestoßen und gesiebt; die gröberen Theile davon dienen hernach das fertige zu bestreuen. Zu den Zucker und Mandeln, gibt man noch ein viertel Pfund feines Mehl, von einer Limonie die klein geschnittene Schale, gibt es auf ein Bret und mengt es gut durcheinander; dann schneidet man ein viertel Pfund Butter in dünnen Blättchen darunter, arbeitet den Teig gut ab, damit er schön glatt wird, macht kleine Tortletten davon, und füllt sie mit Eingesotte-

nen nach Belieben: darüber wird ein kleines Gitter gemacht, die Tortletten mit Eyerklar bestrichen, und mit den übergebliebenen gröberen Zucker bestreut; bäckt sie dann langsam in einem abgekühlten Ofen.

619. Zucker Kipferln.

Man schlägt die Klar von fünf Eyern zu einem festen Schnee, gibt ihn in einem Weidling, fünf Eyerdötter und ein viertel Pfund fein gestoßenen Zucker dazu, klopft es mit der Schneeruthe so lange auf, bis es recht dick wird; gibt zuletzt die auf Zucker abgeriebenen Limonieschalen und ein halb Pfund feines Mehl darein, mengt alles gut zusammen, macht Kipferln daraus, und bäckt sie ganz kühl.

620. Zucker Zelteln.

Man nimmt zwölf Löffelvoll fein gestoßenen Zucker auf ein Bret, die Schale von einer Limonie gewürfelt geschnitten wird unter den Zucker gemengt; dann schlägt man von einem Ey die Klar zu einem festen Schnee, und macht den Zucker damit an, der Teig darf aber nicht weich seyn, walkt ihn aus, schneidet Zelteln daraus, gibt selbe auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, und bäckt sie schön kühl.

621. Zwiback, französisches.

Man nimmt zehn ganze Eyer sammt den Schalen, und wiegt eben so viel gesiebten Zucker, dann

so viel feines Mehl, welches sieben Eyer schwer ist; von den zehn Eyern werden die Dötter weggenohmen, die Klar zu einen festen Schnee geschlagen, in einem Weidling gethan, die Eyerdötter darein gerührt, dann auch den gesiebten Zucker, und so auf einer Seite, eine halbe Stunde gerührt. Man rührt dann auch das gewogene Mehl, welches ganz trocken seyn muß, schnell hinein, aber nur so lang, bis es mit den Uibrigen gut vermengt ist. Bestreicht dann die blechernen Mödel etwas mit Butter, und füllt den Teig hinein; bestreut ihn oben mit gesiebten Zucker, und bäckt es, in einen kühl geheizten Ofen zehn bis zwölf Minuten lang; schneidet sie dann zwey Messerrückendicke Stangeln, gibt sie wieder in dem Ofen, und läßt sie ein wenig gelb werden. Man kann auch von diesem Teige die französischen Biskuit's machen, nur daß geriebene Limonienschalen dazu genohmen werden müßen.

Siebente Abtheilung.

Von den Sulzen, Crem's, gefaumten Milch, Gefrornen, Gelee'n, Marmelad's, eingesottenen und eingelegten Früchten.

Erster Abschnitt.

Von den Sulzen, Crem's, und gefaumter Milch.

---

622. Ananas Sulz.

Eine große oder zwey kleine reife Ananas werden in dünne Spalten geschnitten, dann drey viertel

Pfund feiner Zucker mit einer Halbe Wasser zu einen dünnen Syrup gekocht: die Ananas Spalten durch zwey Minuten darin gekocht, dann genau zugedeckt und bey Seite gesetzt. Wenn es vollkommen ausgekühlt ist, wird es durch ein ganz feines Sieb geseihet, mit dem filtrirten Saft von zwey Limonien, und zwey und ein halb Loth aufgelößter Hausenblasen vermengt. Dann wird die Form einer Ananas, in ein klein geklopftes Eis gegraben, die Sulz darein gefüllt, mit einem Deckel bedeckt, und auch dieser mit Eis belegt, dann zwey bis dritthalb Stunden ruhig stehen gelassen. Bey dem Anrichten wird der Model in etwas heißem Wasser getaucht, dann schnell mit einem Tuche rein abgetrocknet, und auf die gehörige Schüssel gestürzt. Es ist zu bemerken, daß keine Blumen oder Obstsulzen in verzinnten Geschirre gemacht werden dürfen, weil sie dadurch ihre Farbe verliehren, und manche Blumensäfte durch ihre Säure auf das Zinn nachtheilig wirken, und dadurch zersetzt werden.

Bey dem Auflösen der Hausenblase ist besonders zu bemerken, daß man durchsichtige, weiße, und fleckenlose Kränzchen wähle, vorzüglich bey klaren Sulzen; diese Kränzchen werden dann mit einem reinen Hammer, über einen harten Holzblock fein blättrich geschlagen, mehrmals mit reinen kalten Wasser gewaschen, in einem kleinen messingenen Becken aufgelößt, wozu man auf ein Loth Hausenblase, zehn Eßlöffelvoll reines Wasser nimmt; man setzt sie dann auf ein gelindes Kohlenfeuer, reiniget den aufgeworfenen Faum davon, und läßt sie so lange langsam

kochen, bis sie ganz aufgelößt ist. Zu Milchsulzen muß die geklärte Hausenblase so eingekocht werden, daß ein Loth, nur vier Loth Flüßigkeit gibt, um das Obers durch das in dem Leim enthaltene Wasser nicht zu schwächen.

623. Bänder Sulz.

Man macht eine Chokoladesulz wie Nro 627 von einen Seitel Obers, selbes mit der Hausenblase vermengt, gießt es in dem Model, und läßt es auf dem Eis stocken; dann werden Ribisel durch ein Tuch gepreßt, ein Seitel Ribiselsaft genohmen, von ein und einer halben Limonie den Saft dazu, zehn Loth Zucker aufgelößt, wie auch ein und ein halb Loth aufgelößte Hausenblase darunter gemengt. Die Sulz wird dann durch ein reines Tuch, welches mit den Zipfen an die vier Füße eines gestürzten Stuhles gebunden, und in die Mitte derselben ein Bogen Fließpapier gelegt wird, durchgebrochen, und auf die Chokolade Sulz, wenn selbe schon ganz fest ist, aufgegoßen. Dann schwellt man ein viertel Pfund Mandeln, worunter einige bittere seyn müssen, stoßt sie in einem Mörser ganz fein zusammen, gießt ein Seitel von dem besten Obers darauf, läßt es einige Augenblicke mit den gestoßenen Mandeln wohl vermengt stehen, preßt es dann durch ein reines Tuch, (das Obers darf nicht abgesotten seyn) gibt so viel Zucker dazu, daß es süß genug ist, und zulezt etwas mehr als ein Loth in Milch aufgelößte Hausenblase darunter; seiht es noch einmal, und gießt es langsam auf die schon fest

gestockte Ribisel Sulz auf; stellt es wieder auf das Eis, und läßt es stocken. Bey dem Herausstürzen ist besondere Aufmerksamkeit zu verwenden, daß der Model nicht zu lange im warmen Wasser bleibet, damit die Bänder nicht zerfließen und dadurch die Farben vermengt werden.

624. Blanc-manger.

Man nimmt ein halbes Pfund geschwellte Mandeln, stoßt sie fein in einem Mörser, gibt sie in einem Topf, dann drey Seitel siedendes Obers darauf, sprudelt es gut durcheinander, seiht es durch ein Tuch in ein verzinntes Kastrol, gibt so viel Zucker dazu, daß es süß genug wird, auch ein halbes Stangel Vanilie, stellt es auf ein gelindes Kohlenfeuer, und läßt es eine Viertelstunde kochen; gibt zuletzt zwey Loth aufgelößte Hausenblase darunter, und bricht es durch ein Serviett in eine tiefe porzelänene Schale, rührt es mit einem Silberlöffel mehrmals auf, daß es keine Haut bekömmt stellt es in klein zerklopftes Eis, oder in einem Keller, und läßt es sulzen.

625. Blanc-manger in Form eines Damenbretes.

Man macht ein Blanc-manger wie Nro 624, gießt es in eine flache viereckichte Schüssel, stellt es auf das Eis, und läßt es sulzen; wenn es gut gesulzt ist, so zeichnet man es vorhin an, schneidet es nach der Länge ganz gleich auseinander, sechsmal hin-

ab, desgleichen auch über die Quere sechsmal, ganz gleich von einander durchgeschnitten, so werden dann aus den Eingeschnittenen lauter ganz gleiche viereckichte Würfeln; dann nimmt man einen Löffelstiel, hebt damit behutsam einen Würfel heraus, und läßt wieder einen daneben stehen; und fährt immer auf jeder Reihe so fort; nimmt dann das Ausgestochene, und kocht damit zwey Zelteln fein geriebenen Chokolade, bis es ganz braun ist, füllt sodann mit diesen braun aufgekochten, wenn es abgekühlt ist, die nach den ausgestochenen Würfeln hinterbliebenen Höhlungen, behutsam damit ein, um so die Form eines Dammenbretes herzustellen, stellt es auf das Eis, und läßt es wieder sulzen.

626. Blanc-manger mit Kaffee.

Man läßt eine Halbe gutes Obers kochen, brennt vier Loth Kaffee, und gibt ihn, so wie er vom Feuer kömmt in einem Suppentopf, gießt sogleich das siedende Obers darauf, deckt den Topf mit dem Deckel zu, lund läßt es eine Viertelstunde stehen; dann wird es durch ein Sieb geseiht, acht Eyerdötter in einem Topf mit zehn Loth gestoßenen Zucker gut versprudelt, dann mit dem Obers gut vermengt, in eine tiefe porzelänene Schale gegossen, und in dem Dunst gestellt; es bedarf nur einer Viertelstunde zum Stocken.

627. Chokolade Sulz.

Man kocht sechs Zelteln guten Chokolade in einer Halbe Obers, dazu sechs Loth Zucker, sprudelt ihn

Digitized by Google

fleißig, daß er gut verkocht; wenn er dann etwas dicklicht wird, gibt man ein und ein halb Loth in Milch aufgelößte Hausenblase darunter, gießt das Ganze in einem Model, und läßt es auf dem Eise sulzen.

628. Erdbeeren Sulz.

Es werden ein Pfund Erdbeeren, welche vollkommen reif seyn müssen, sorgfältig geklaubt, und ein viertel Pfund Zucker, welcher in einen messingenen Becken mit etwas Wasser zu einen dünnen Syrup gekocht, siedend über die Erdbeeren gegoßen, dann über Nacht stehen gelassen. Diese Massa wird dann durch ein feines Sieb geseiht, ein halbes Pfund Zucker fein gestoßen, geklärt, und mit etwas Cochenilie halb roth gefärbt, dann in eine porzelänene Schale geseiht, mit dem filtrirten Saft zweyer Limonien, zwey ein halb Loth aufgelößter Hausenblase, und den klaren Erdbeerenzucker vermengt; wenn alles gut durcheinander vermengt ist, bricht man diese Massa durch ein reines Tuch, gibt sie in einem Model, und läßt sie auf dem Eis sulzen. Wenn man ein halbes Pfund Ribiseln zu diesen Erdbeeren haben kann, so wird der Limoniensaft entbehrlich, und die Sulz gewinnt an Lieblichkeit, die Ribiseln werden gepreßt, und der Saft langsam filtrirt.

629. Erdbeeren Sulz mit gemischten Beeren eingelegt.

Es werden drey Seitel gut gereifte Walderdbeeren rein geklaubt, drey viertel Pfund Zucker mit

einem großen Seitel Wasser aufgesetzt, und so lange gekocht, bis der Zucker anfängt schwere Tropfen zu werfen; dann werden die Erdbeeren hinein gegeben, und nur einige Sud mit dem Zucker aufgesotten, dann auf ein Sieb gethan, und ohne sie zu pressen, durchfließen lassen. In diese Massa wird, wenn selbe ausgekühlt ist, der reine Saft von sechs Limonien vermengt; sollte die Farbe nicht schön roth seyn, so kann man es mit etwas Alkermussaft, oder Cochenil färben; doch ist zu bemerken, daß diese Sulz nicht dunkel, sondern nur etwas blaßroth seyn darf; zwey Loth aufgelößte Hausenblase werden darunter gemengt, und die Sulz durch ein aufgespanntes Serviet gebrochen; sollte es auf das Erstemal nicht klar genug seyn, so muß man es wiederhohlen, damit die Sulz vollkommen klar wird. Während dieses geschieht, wird ein flacher runder Model in gestoßenes Eis eingegraben, in dessen Mitte ein kleinerer runder Model kömmt, der mit einem Stein beschwert wird, damit er nicht weichen kann, in diesem Kranze, den der kleinere Model frey läßt, wird die Sulz gegossen, und so lange im Eise gelassen, bis sie fest ist, wozu eine Stunde hinreicht; ist die Sulz fest, so wird in den kleinern leer gelassenen Model behutsam siedendes Wasser gegossen, damit die Sulz den leeren Model frey wegnehmen läßt, welcher nun herausgenohmen wird. (Dieses alles muß schnell und mit Geschicklichkeit geschehen, damit die Sulz nicht zerfließt.) Wenn dieses alles so weit fertig ist, dann werden ungefähr dreysig Ananas Erdbeeren, eben so viele schöne rothe Wald Erdbeeren, so viele weiße

und rothe Himbeeren, auch desgleichen weiße und rothe rein geklaubte Ribiseln in Träubchen zur Hand bereitet; diese Früchte müssen vollkommen rein seyn, daß man nicht nöthig hat, selbe zu waschen, welches der Frucht selbst nur schaden würde. Wenn nun die Sulz fest ist, so wird der leere Raum in dem der Model gestanden hat, mit den Früchten, welche vorher stark mit Zucker besäet werden müssen, zierlich ausgefüllt, dann mit der zurück behaltenen Sulz voll gegoßen, und so bleibt es im Eise stehen, bis die Sulz durch und durch gesulzet ist; das Heraus stürzen geschieht so, wie bey den übrigen.

630. Himbeeren Sulz.

Die Himbeeren werden rein geklaubt, und durch ein Tuch gepreßt, auf eine Halbe Himbeerensaft nimmt man den Saft von vier Limonien, dann zwölf Loth Zucker, welcher in dem Safte aufgelößt werden muß, wie auch zwey Loth aufgelößte Hausenblase darunter vermengt, und durch ein reines Tuch gebrochen, in einem Model gegoßen, und auf dem Eis gesulzt. Bey dem Herausstürzen verfährt man so, wie Nro 622.

631. Limonien Sulz.

Drey viertel Pfund Zucker werden an fünf Limonien abgerieben, der Saft von zehn Limonien ausgepreßt, geläutert, und mit einer Halbe Wasser vermengt; dann gießt man es auf den abgeriebenen Zucker, und wenn selber darin aufgelößt ist, werden

zwey Loth aufgelößte Hausenblase darunter vermengt, und so durch ein Serviet gebrochen, dann wie die übrigen in einen Model auf dem Eise gesulzt.

632. Limonien Sulz mit Pomeranzen Spalten.

Es werden vier schöne Pomeranzen vom rothen Fleische behutsam abgeschält, eine jede auf acht Spalten getheilt, und so in die Mitte der Limoniensulz welche der Erdbeerensulz Nro 628, ganz gleich aufgegossen wird, zierlich gelegt, dannmit der Sulz ganz angefüllt, und gesulzt; auch darf man nicht unterlassen die Kerne davon herauszunehmen, und besonders darauf zu sehen, daß die Sulz rein und durchsichtig ist.

633. Mandel Sulz.

Es wird ein Pfund süße und bey zwanzig Stücke bittere Mandeln mit vier Halbe reinen Wasser übergoßen, und vier und zwanzig Stunden darin stehen gelassen, nach welcher Zeit sie sich leicht schälen lassen; mangelt aber diese Zeit hiezu, so gibt man sie in siedendes Wasser, schält sie, und läßt sie dann in frischem Wasser einige Zeit stehen, damit sie weiß und spröde werden; nimmt sie dann heraus, trocknet sie mit einem reinen Tuche, und stoßt sie in einem Mörser fein zu einen Teig zusammen; man darf aber nicht unterlassen, sie während des Stoßens mit kalten Wasser zu befeuchten, damit sie nicht öhlicht werden: wenn die Mandeln gestoßen sind, gibt man

selbe in einem porzelänenen Topf, gießt drey Seitel kaltes Brunnenwasser darauf, rührt es mit einem Silberlöffel fein ab, und treibt es durch ein Serviett; das Durchgetriebene wird noch zweymal auf die Mandeln gegossen, und nochmals durchgetrieben, bis man das Ganze mit möglichster Gewalt ausgepreßt hat; diese Mandelmilch wird nun mit drey viertel Pfund fein gestoßenen Zucker gut abgerührt, mit zwey bis zwey ein halb Loth aufgelößter Hausenblase, die auf fünf Löffelvoll eingekocht wird, vermengt, und wieder durch ein Serviett geseiht, dann in eine passende Form gegoßen, und in klein gestoßenes Eis gestellt.

634. Mandel Sulz ohne Hausenblase.

Es werden zwey Drittheile von der obigen Mandelsulz ohne Hausenblase bereitet, dann vier frische Eyerklar in einem kleinen messingenen Kessel zu einen festen Schnee geschlagen, die Mandelsulz hinein gegoßen, mit der Ruthe gut durcheinander geschlagen, und dieses Schlagen in dem über glühende Asche gesezten Kessel so lange fortgesezt, bis die Sulz mit dem Schnee vermengt, glänzend und dicklicht wird: dann nimmt man sie sogleich von der Asche weg, gießt sie in kleine Becher, oder in eine Sulzschale, und läßt sie dann auf dem Eis stocken; wenn sie vollkommen gestockt ist, wird sie, ohne sie zu stürzen sammt der Schale zur Tafel gegeben.

635. Marillen Sulz.

Man nimmt reife saftige Marillen, wischt sie gut ab, lößet die Kerne davon heraus, und gibt sie

in ein messingenes Becken; auf ohngefähr sechzehn große Marillen, gießt man eine Halbe Wasser, und läßt sie gut aufsieden, dann werden sie durch ein Sieb geschlagen, von vier Limonien der Saft hineingedrückt, drey viertel Pfund Zucker mit einem halben Seitel Wasser gekocht, bis er schwere Tropfen wirft; dann über die Marillen gegoßen, zwey Loth aufgelößte Hausenblasen gut mit den übrigen vermengt, noch einmal geseiht, in dem Model gegossen, und auf dem Eis gesulzt.

636. Gesulzte Milch mit Kaffee.

In drey Seitel kochendes Obers kommen zwölf Loth gebraunter brennheißer noch schwitzender Kaffee; das Obers wird hierauf gut zugedeckt und bey Seite gestellt, bis es ganz auskühlt: dann wird das Obers abgeseiht, mit acht Eyerdötter und zwanzig Loth Zucker gut durcheinander gesprudelt, durch ein Serviett gepreßt, und auf glühende Asche gestellt, mit einer Schneeruthe so lange geschlagen, bis es dicklicht zu werden anfängt, welches ohngefähr fünf Minuten brauchen könnte. Da die Dötter, unter den Schlagen schäumen, und dadurch das leichte Verdicken derselben nicht sogleich bemerkbar ist, so versucht man es mit dem Finger: fühlt man diese Massa kochend heiß, so nimmt man es vom Feuer, und schlägt sie mit der Ruthe über fein gestampftes Eis bis zum lauwerden fort; dann wird sie im Sommer mit zwey, im Winter aber mit ein und einen halben

Loth

den Loth gut geklärter Hausenblase, die auf sechs Löffelvoll eingekocht werden muß, vermengt, und durch ein feines Haarsieb gepreßt: wenn es ganz ausgekühlt ist, wird es in dem in fein gestoßenen Eis eingegrabenen Model gegossen, mit Eis überdeckt, und ohngefähr durch zwey Stunden sulzen gelassen.

637. Pomeranzen Sulz.

Von drey Pomeranzen wird die Schale mit einem halben Pfund Zucker abgerieben, dieses muß jedoch mit Vorsicht geschehen, damit die Schale nicht zu tief abgerieben wird, drückt den Saft von einer Pomeranze und drey Limonien aus, gibt den Zucker und ein halbes Seitel Wasser darunter, sollte es nicht süß genug sein, so kann noch etwas Zucker nachgegeben werden; dann ein und ein halb Loth aufgelößte Hausenblase gut darunter vermengt, bricht es durch ein reines Tuch, gibt es in einem Model auf das Eis, und läßt es stocken.

638. Gestreifte Pomeranzen Sulz.

Es werden sieben Pomeranzen rein ausgehölscht, und in reines kaltes Wasser gelegt, indessen wird der halbe Theil der Pomeranzen Sulz Nro 637, und der dritte Theil der Mandel Sulz Nro 633, bereitet; diese beiden Sulzen müssen nur ein wenig stärker als die vorigen mit der Hausenblase gehalten werden: die Pomeranzenschalen werden aus dem Wasser genohmen, mit einem reinen Tuche gut abgetrocknet, über

ein Sieb mit klein zerschlagenen Eis aufgerichtet, in eine jede wird ein Eßlöffelvoll Milchsulz gefüllt; nach dessen Sulzen wird ein und ein halb Löffelvoll Pomeranzen Sulz aufgegossen, dann nach diesen Sulzen zwei Löffelvoll Mandelmilch Sulz und so fort, bis auf ihre Mitte; dann wird wieder abgenohmen, bis sie auf diese Weise endlich ganz voll sind. Das Ganze fordert einige Aufmerksamkeit, damit die Lagen gleich dick, und immer gut gesulzt werden. Vor den Anrichten werden die Pomeranzen eine jede auf sechs Theile mit einem scharfen und sehr dünnen Messer getheilt, und in einer schönen Schale zierlich geordnet.

639. Punsch Sulz.

Die Limonien werden ausgepreßt, und der Saft durch ein reines Tuch geseiht; auf ein Glas Limonien saft kommen vier Gläßer zerstoßener Zucker, ein halbes Glas Rum, und drey gute Gläßer gekochtes Reiswasser, gibt dies alles in einem Suppentopf, und öfters aufgerührt, bis sich der Zucker ganz aufgelöset hat; dann kömmt auf diese Quantität drey Loth aufgelößte Hausenblase, vermengt sie gut mit den übrigen; die Sulz wird dann eben so wie die andere durch ein Serviett gebrochen. Man kann sie auch abwechselnd mit Alkermussaft etwas roth färben, gibt sie dann in einem Model, und läßt sie auf dem Eis sulzen.

640. Ribisel Sulz.

Man nimmt ein Pfund reife große Ribiseln, zupft sie von den Stengeln rein ab, preßt den Saft

davon aus, gibt drey viertel Pfund Zucker in ein messingenes Becken, ein Seitel Wasser darauf und läßt ihn so lange kochen, bis er schwere Tropfen wirft, gibt dann den Ribiselsaft dazu, mengt es wohl durcheinander, und läßt es etwas abkühlen; dann gibt man zwey Loth aufgelößte Hausenblase dazu, und bricht die Ganze Massa durch ein reines Tuch. Sollte es ganz hell und durchsichtig sein, so muß das Filtriren wiederholt werden; gießt es dann in eine zierliche Form, stellt es in klein geklopftes Eis, und wenn es hinlänglich gesulzt ist, wird es auf die Schüssel gestürzt, und zur Tafel gegeben.

641. Rosen Sulz.

Vier Loth frisch gepflügte und abgezupfte Rosenblätter werden nebst etwas wenigen Cochenille mit drey viertel Pfund geklärten Zucker abgebrüht, und gut zugedeckt stehen gelassen. Wenn es gänzlich ausgekühlt ist, wird es durch ein Tuch, welches in reines warmes Wasser getaucht wurde, in eine Porzellänschale geseiht, mit einem halben Seitel sehr guten Kirschenwasser, einem halben Seitel destilirten Rosenwasser, den Saft von zwey Limonien, und zwey ein halb Loth geklärter Hausenblase vermengt, und in einen, in kleingeklopften Eis eingegrabenen Model gegoßen, genau bedeckt, mit Eis überlegt, und so durch zwey Stunden sulzen gelassen. Das Umstürzen geschieht wie gewöhnlich: auf diese Weise werden alle aus Blumen bereitete Sulzen behandelt; zu jener aus Nelken werden einige Gewürznelken genohmen.

642. Schwarze Kaffeesulz mit Mandelmilch.

Es wird ein Seitel starker Kaffee gemacht, gut gezuckert, ein und ein halb Loth aufgelößte Hausenblase darunter vermengt; wenn der Kaffee schön klar und mit der Hausenblase vermengt ist, so wird er durch ein Serviett gebrocheu, und in einen Melonen Model zuerst eine Spalte eingegossen, auf dem Eis gesulzt; wenn diese fest ist, wird wieder eine andere Spalte des Models eingegossen, wieder auf das Eis gestellt, bis es fest ist, und so abwechselnd fortgesetzt, bis alle Spalten voll sind; dann werden von zwölf Loth Mandeln, worunter einige bitter sein müssen, mit einem grossen Seitel Wasser eine starke Mandelmilch gemacht, gut gezuckert, ein und ein viertel Loth aufgelößte Hausenblase darunter gemengt, nochmals geseiht, und wenn der Kaffee in dem Model fest gestockt ist, so wird die Mandelmilch langsam aufgegossen, daß der Model damit voll wird, auf das Eis gestellt, und stocken gelassen. Beim Herausstürzen muß man schnell sein, und behutsam damit umgehen, damit der Kaffee nicht mit der Mandelmilch vermengt wird, sondern die Spalten jede vor sich, die eine weiß, die andern schwarz, bleiben.

643. Sulz von rohen Kaffee.

Man nimmt zwölf Loth von der besten Gattung grünen Kaffee, gibt selben in einem Suppentopf, gießt eine Halbe siedendes Wasser darauf, deckt ihn gut zu, und läßt ihn eine Stunde stehen; seihet

ihn dann durch ein reines Tuch, drückt den Saft von acht Limonien hinein, und läßt ein halbes Pfund Zucker darin auflößen; zuletzt gibt man zwey Loth aufgelößte Hausenblase darunter, bricht es durch ein Serviette wie Nro 621, gießt es in dem Model, und läßt es auf dem Eis sulzen.

644. Sulz von Muskatwein.

Man nimmt auf eine Boutellie von diesem Wein, welches ohngefähr ein großes Seitel ausmacht, ein halbes Pfund Zucker, welchen man mit einem halben Seitel Wasser so lange kocht, bis er schwere Tropfen wirft, dann gießt man ihn unter den Wein, drückt von fünf Limonien den Saft hinein, zwey Loth aufgelößte Hausenblase dazu, und bricht es wie die übrigen Sulzen durch ein reines Tuch; gießt es in dem Model, stellt es in das Eis, und läßt es sulzen. Auf die nemliche Art kann man es von Tokayer und Mallaga machen. Die Sulzen von verschiedenen Gattungen Liqueurs werden auf eben diese Art gemacht, vorzüglich gut sind die von Ananas Liqueur.

645. Sulz von Muskatweintrauben.

Zwey Pfund reife Muskateller Weintrauben werden von ihren Stengeln geklaubt, und selbe durch ein Tuch gepreßt; dieser Saft und der Saft von zwey Limonien werden mehrmalen durch ein Fließpapier geläutert; zwanzig Loth Zucker werden mit einem Seitel Wasser, so lange gekocht, bis er schwe-

re Tropfen wirft; dann wird er sammt zwey ein halb Loth aufgelößter Hausenblase mit den obigen gut vermengt; bricht dann die Massa wie Nro 621, durch ein Serviett und Fließpapier, und gießt sie in einen Trauben bildenden Model, welcher vorher in klein gestoßenes Eis eingegraben werden muß: läßt sie zwey Stunden sulzen, und stürzt sie dann mit Vorsicht auf die dazu gehörige Schüssel.

646. Sulz von Muskatweintrauben mit Steinobst.

Der Model wird so wie zur Erdbeeren Sulz Nro 628, ins Eis gestellt, und in dessen Mitte ein anderer kleiner Model mit einem Gewichte beschwert, damit er nicht weichen kann. Die gut gereiften schmeckenden Trauben werden von den Stengeln gezupft, und der Saft durch ein Tuch gepreßt; auf eine Halbe Saft kommt drey viertel Pfund Zucker, dieser wird mit einem gewöhnlichen Glas Wasser so lange gekocht, bis der Zucker sich zu spinnen anfängt, dann wird er unter dem Saft gegoßen, damit wohl vermengt, dann von sechs Limonien der Saft ausgepreßt, zwey Loth Hausenblase aufgelößt, dieses alles zusammen gut vermengt, durch ein aufgespanntes Serviett mit Fließpapier durchgebrochen, der leere Raum des äusseren Models bis am Rande damit angefüllt, und so lange im Eis gelassen, bis es fest wird. Um den leeren Model heraus zu nehmen, wird wie bey der Erdbeeren Sulz heißes Wasser hinein gegoßen, und der Model schnell heraus gehoben; in dessen leeren

Raum werden zwey schöne reife geschälte, und in vier Theile zerschnittene Pfirschen, vier bis fünf Rein Clotten, und eine, diesem Verhältniß angemessene Quantität schöne reife blaue Weintrauben mit Zucker besäet, zierlich hineinlegt, mit der übergelassenen Sulz aufgefüllt, und durch und durch gesulzet, dann so wie die übrigen, auf eine Schüssel ausgestürzt. Diese nemliche Gattung Sulzen können auch im Winter zubereitet werden; man macht sie von Maraskino, oder einer andern Gattung Liqueurs, auch von bloßen Limonien oder Pomeranzen, und füllt diese Mündung, mit den in Brantwein eingelegten Früchten aus.

647. Thee Sulz.

Man nimmt drey viertel Pfund Zucker in ein messingenes Becken, gießt ein gutes Seitel Wasser darauf, und läßt ihn so lange kochen bis er große Blasen wirft. Dann gibt man etwas Cochenilie und zwey Löffelvol russischen Thee hinein, bedeckt ihn genau, und läßt solchen eine Stunde stehen. Wenn er ganz ausgekühlt ist, vermengt man ein halbes Seitel Kirschenwasser mit einem halben Seitel reinen Brunnenwasser, wie auch den Saft zweyer Limonien, und zwey ein halbes Loth aufgelößte Hausenblase mit der obigen Massa, bricht es durch ein reines Serviett, füllt es in dem gewöhnlichen Model, welcher zum sulzen schon vorher ins Eis eingegraben wird, und läßt sie zwey Stunden

fulzen. Diese Sulz darf nur eine sehr matte rosenrothe Farbe haben.

648. Tokayer Sulz.

Diese Sulz wird auf dieselbe Art bereitet, wie jene von Muskatwein, nur ist besonders zu bemerken, daß man diese Sulz zwey bis dreymal durchbrechen muß, um selbe auf die möglichste Klarheit zu bringen; indem der alte ächte Tokayerwein eine gold ähnliche Farbe besitzt, so gibt diese Sulz ein sehr hübsches Ansehen.

649. Vanilie Sulz.

Man kocht eine Halbe gutes Obers, stellt es vom Feuer weg, und läßt es auskühlen: dann werden zehn Loth Zucker mit einem halben Quintel Vanilie fein gestoßen, und in einem Topf mit neun Eyerdöttern gut abgesprudelt, das Obers dazu gegossen, damit wohl vermengt, in ein Kohlenfeuer gestellt, und unter beständigen Sprudeln so lange auf der Gluth gelaßen, bis es anfängt dicklicht zu werden; dann nimmt man es in einem andern reinen Topf, rührt es so lange fort, bis es überkühlt ist, damit es nicht zusammen läuft. Zuletzt gibt man ein und ein halbes Loth in Milch aufgelößte Hausenblase darunter, mengt alles wohl durcheinander, füllt die Massa in dem Model, und läßt sie auf dem Eis fulzen.

650. Veilchen Sulz.

Man zupft die Blätter von den blauen Märzveilchen, so, daß aber nichts grünes dabey bleibt:

von diesen Veilchenblättern nimmt man eine Kaffee-Tasse voll, gibt sie in einem Suppentopf, und gießt eine Halbe siedendes Wasser darauf, deckt den Topf genau zu, und läßt es so eine Stunde stehen; dann seiht man es durch ein Sieb, damit die Blätter davon wegkommen, drückt von sechs Limonien den Saft aus, filtrirt ihn, und läßt ein halb Pfund Zucker darin auflösen; wenn er ganz aufgelößt ist, so gibt man zwey Loth aufgelößte Hausenblase hinein, bricht die Massa durch ein Serviett und Fließpapier, gießt sie in einem Model, und läßt sie auf dem Eis sulzen.

651. Weichsel Sulz.

Schöne reife Weichseln werden von den Stengeln gelößt, gewaschen, in einem Mörser sammt den Kernen gestoßen, und der Saft davon ausgepreßt. Auf eine Halbe Weichselsaft wird der filtrirte Saft von drey Limonien dazu gegeben, dann drey viertel Pfund Zucker, mit einem halben Seitel Wasser so lange gekocht, bis er schwere Tropfen wirft: dann wird der gekochte Zucker unter den Saft gemengt, zwey Loth aufgelößte Hausenblase darunter gegeben, durch ein Serviett mit Fließpapier belegt gebrochen, in einen Model gegoßen, und auf dem Eis gesulzt.

652. Weinschirl Sulz.

Es werden zwey Pfund gut gereifte Weinschirl in drey viertel Pfund geklärten Zucker fünf Minuten lang gekocht, dann bei Seite gesetzt; nach den völligen Auskühlen wird dieser Syrup durch ein feines

Sieb geseiht, mit zwey und ein halben Loth aufgelößter Hausenblase vermengt, in die gehörige Form gegossen, und den obigen gleich in klein geklopftes Eis gesezt und gesulzt. Da die Beeren dem Syrup ihre Säure mittheilen, und man nicht nöthig hat Limoniensaft oder sonst einen Saft beizumengen, so müssen die drey viertel Pfund Zucker in zwey und ein halbes Seitel Wasser geklärt werden, damit man nach der Beimischung der Hausenblase einen Model von drey Seitel füllen kann.

653. Créme mit Schneeballen.

Man läßt eine Halbe Obers kochen, dann auskühlen; sechs Loth Zucker mit etwas Vanilie werden gestoßen, und in einem Topf mit sieben Eyerdötter gut versprudelt, das Obers darauf gegoßen, und mit den übrigen wohl verrührt, dann in ein Kohlenfeuer gestellt, und so lange gesprudelt, bis es dicklicht zu werden anfängt. Man muß besonders aufmerksam seyn, daß es nicht zusammen läuft; wenn es dicklicht ist, wird es in eine tiefe porzelänene Schale gegoßen. Dann wird eine Halbe Obers in einer breiten Rein siedend gemacht, ein Stück Zucker hinein gegeben, von sechs Eyer das Klare zu einen festen Schnee geschlagen, fünf Loth fein gestoßenen Zucker mit etwas Vanilie darunter vermengt. Wenn nun das Obers siedet, wird dieser gezuckerte Schnee Löffelweis in das Obers gelegt, und nur einen Augenblick aufgesotten; dann wird der Ballen behutsam mit dem Löffel auf die andere Seite ge-

wälzt, damit er durchkocht und noch einige Augenblicke aufgekocht; dann werden die Ballen mit dem Löffel herausgenohmen, um die Créme gelegt, und mit fein geschnittenen Pistazien bestreut.

654. Türkische Créme.

Man faumt von zwey Halbe des besten Obers mit dem Chokolade Sprudler einen festen Faum, gibt ihn auf ein Sieb, damit die flüßigen Theile davon ablaufen; man faumt so viel als möglich, um selbes zu erreichen, ist es nothwendig, daß das Obers eine halbe Stunde vorher ins Eis gestellt wird; dann werden drey bis vier Löffelvoll eingesottene Marillen, Quitten, oder Himbeere, mit einem viertel Pfund fein gestoßenen Zucker gut abgerührt, von einer Limonie der Saft ebenfalls hineingerührt, dann den Faum Löffelweis ganz leicht hineingerührt; zuletzt zwey Loth in Milch aufgelößte abgekühlte Hausenblase darunter vermengt, in einem Model gefüllt, und in klein geklopftes Eis eingegraben. Wenn es vollkommen gesulzt ist, wird es herausgestürzt, und mit spanischen Winden besteckt. Auf dieselbe Weise wird auch die blos gefaumte Milch mit Zucker und Vanilie gesulzt, die aufgelößte Hausenblase darunter vermengt, und auf den Eis gesulzt; auch kann man sie ohne zu sulzen, das heißt, ohne Hausenblase, blos den Faum mit Zucker und Vanilie stark besäet, in eine Schale geben, und mit Hohlhippen, oder Biskuit Bögen bestecken.

655. Vanilie Crême.

Man nimmt eine Halbe gutes Obers, läßt es aufkochen; dann werden zehn Loth Zucker mit einem Stück gestoßener Vanilie, und acht Eyerdötter gut abgerührt, das Obers darauf gegoßen, gut versprudelt, und in ein Kohlenfeuer gesetzt, immer gesprudelt, bis es anfängt dicklicht zu werden; dann wird der Topf weggehoben, und die Créme in eine Schale gegoßen; man läßt sie dann überkühlen, besäet sie stark mit fein gestoßenen Zucker, und bräunt sie mit einer glühenden Schaufel.

656. Gesulzten Chaudeau.

Man nimmt zwölf Eyerdötter in einem Topf, eine Halbe guten weißen Wein, ein Loth aufgelößte Hausenblase, sechs Loth auf Limonien abgeriebenen Zucker, dieß alles zusammen sprudelt man so lange, bis es schäumt; gibt es dann auf ein gelindes Kohlenfeuer, sprudelt es darauf fort, bis es anfängt dicklicht zu werden: stellt es dann in einem Weidling mit kalten Wasser, und sprudelt es so lange, bis es ein wenig abgekühlt ist; dann gießt man es in einem Model, läßt es in einem kühlen Orte sulzen, stürzt es sodann auf eine Schüssel, und gibt es zur Tafel.

657. Gesulzte Milch mit Biskuit ausgefüttert.

Es wird ein runder flacher Model mit schönen Biskuit 's rings herum, und auch auf den Boden ausge-

füttert; die glänzende Seite der Biskuits muß an die Wand des Bodens gerichtet sein; die Oefnungen werden mit doppelten Reihen belegt, damit die Milch nirgends durchdringen kann; dann wird von drey Seitel guten Obers ein fester Faum gefaumt, selber auf ein Sieb gelegt, damit alle flüßigen Theile ablaufen. Wenn die ganze Massa zu Faum gemacht ist, werden zehn Loth fein gestoßener Zucker, nebst einen Quintel fein gestoßener Vanilie mit den Faum vermengt, zwey Loth in Milch aufgelößte Hausenblase, wenn sie schon ausgekühlt und gesiehen ist, auch darunter gemengt, der ausgefütterte Model damit angefüllt und in klein geklpoftes Eis gestellt. Wenn es dick gesulzt ist, taucht man den Model einen Augenblick in heißes Wasser, trocknet ihn mit einem Tuche ab, lößt es mit einem feinen Messer behutsam ab, und stürzt es dann auf eine Schüssel.

658. Gesulzter Reis.

Man nimmt eine Halbe gute Milch in eine Rein, die vorher mit etwas Butter bestrichen werden muß, und läßt sie sieden; nimmt dann ein viertel Pfund schönen Reis, welcher rein geklaubt und gewaschen wird, und läßt ihn in der Milch weich kochen; dann nimmt man eine Halbe des besten Obers in einem Topf, schlägt die Klar von vier Eyern darein, rührt es gut ab, setzt es auf ein gelindes Kohlenfeuer und sprudelt es, bis es ein wenig aufsiedet, dann gibt man sechs Loth Zucker und etwas Vanilie dazu, richtet den Reis auf eine tiefe Schüssel, gießt das Abgerührte darüber, mengt es wohl unter einander,

setzt es in das Eis oder in einem Keller, damit es sich sulzet.

659. Kaffee Faum.

Man kocht einen sehr starken schwarzen Kaffee; wenn er vollkommen klar ist, seiht man ihn durch ein feines Tuch, und läßt ihn auf die Hälfte einsieden; dann wird er stark gezuckert, und auf ein Eis gestellt. Dann wird von drey Seitel des besten Obers so viel Faum gemacht, als möglich ist, und selber auf ein Sieb gelegt, damit alle flüßigen Theile ablaufen: gibt dann zehn Loth fein gestoßenen Zucker in einem Weidling, zwey Löffelvoll von dem schwarzen Kaffee dazu, rührt ihn mit dem Zucker gut ab, und endlich den Faum von dem Obers nach und nach daruntet; wenn die Hälfte des Faumes darin ist, so gibt man noch zwey Löffelvoll von dem Kaffee hinein, dann die andere Hälfte des Faumes; sollte jedoch der Faum zu weiß sein, so kann man noch Kaffee nachgeben, daß es eine schöne dunkelgelbe Farbe bekömmt, und der Geschmack vom Kaffee gut vorschlägt: zuletzt werden zwey Loth in Milch aufgelößte Hausenblase, die ausgekühlt und gesiehen sein muß, darunter gemengt, der Faum in einem Model gefüllt, und in das Eis gestellt. Bevor man ihn zur Tafel gibt, stürzt man ihn auf eine Schüssel, und belegt ihn zierlich mit spanischen Winden.

660. Mellirte Milchfaum.

Man nimmt zwey halbe von dem besten Obers, stellt es auf das Eis oder in einem Keller, gibt es in

einem Topf, und sprudelt es zu einem Faum; diesen gibt man mit dem Faumlöffel auf ein Sieb, damit die flüßigen Theile davon ablaufen, und sprudelt so lange, bis das Obers zu lauter Faum wird; indessen löset man zwey Loth Hausenblase auf, und läßt sie, wenn sie gesiehen ist, noch mehr einkochen, dann abkühlen, nimmt dann ein viertel Pfund fein gestoßenen Zucker mit Vanilie, mengt die Hausenblase sammt den Zucker schnell unter den Faum, und theilet ihn in zwey Theile ab; unter die eine Hälfte mengt man so viel ausgepreßten Himbeersaft, daß er schön roth wird, läßt beide Theile des Faumes, sowohl den rothen als den weißen, jeden besonders auf dem Eiße, oder in einem kühlen Keller stehen, bis sie anfangen sich zu sulzen: dann mengt man sie beyde unter einander, doch so, daß man sie beide gut unterscheiden kann, gibt sie in einem zierlichen Model, und läßt sie stocken: dann taucht man den Model schnell in warmes Wasser, stürzt es auf die Schüssel, und gibt es gleich zur Tafel.

661. Gestürzter Milch Faum, mit Backereyen garnirt.

Man nimmt drey Seitel gutes dickes Obers, gibt von zwey frischen Eyern die Klar dazu, sprudelt dieses zusammen, bis es immer von oben einen recht dicken Faum gibt, nimmt diesen davon herab, und legt ihn auf ein Sieb, damit das Flüßige davon abläuft; ist beynahe alles dieses Obers zu Faum gesprudelt, so löst man ein Loth Hausenblase im Was-

ser auf, den Faum gibt man in eine porzellänene tiefe Schüssel, rührt die Hausenblase, wenn sie geseiht und abgekühlt ist, nebst ein viertel Pfund fein gestoßenen Zucker darunter; wenn dieses alles wohl vermengt ist, so füllet man diesen Schnee in einem tiefen Sulz Model, und läßt ihn auf Eis oder in einem kühlen Keller stehen; sobald man ihn braucht, stürzt man ihn aus dem Model, welchen man einen Augenblick in warmes Wasser taucht auf eine Schüssel, und ziert ihn mit spanischen Winden; oder besteckt ihn mit kleinen Hohlhippen.

662. Gesaumte Milch mit Chokolade.

Es werden zwey Halbe dickes Obers zwey Stunden vor dem Gebrauche ins Eis gestellt, dann in eine tiefe Schüssel oder Weidling gegossen; ein Kaffeelöffelvoll pulverisirter Traganth, und zwey Kaffeelöffelvoll fein gestoßener Zucker hinein gethan, und mit einer dichten Schnee Ruthe fünfzehn bis zwanzig Minuten lang dem Schnee ähnlich geschlagen, so, daß sie in dieser Zeit zu einem dicken feinblasigen Faum wird. Dieser Faum wird dann mit einem Löffel herabgenohmen, auf ein feines Sieb gehäuft, damit die Flüßigkeit abtropfe, und das übrige nun wieder geschlagen, bis die ganze Massa zu Faum geworden ist. Dann wird ein Viertel Pfund vom den besten Chokolade in einem halben Seitel Wasser über schwachen Kohlenfeuer aufgelöset, gut abgerührt, und bei Seite gestellt, dann wird dieser Chokolade mit ein Viertel Pfund fein gestoßenen Zucker vermengt, gut abgerührt,

rührt, und behutsam mit dem Faume vermengt, in einen Model gefüllt, auf das Eis gestellt, bis er sich stocket.

663. Gefaumte Milch mit Erdbeeren.

Man bereitet die obige Quantität gefaumter Milch wie Nro 660, treibt ein halb Pfund reife Erdbeeren durch ein Sieb; dann wird ein halb Pfund Zucker fein gestoßen unter die Erdbeeren gerührt, in die gefaumte Milch langsam gemengt, und in einen zierlichen Model gefüllt auf dem Eiße stocken gelassen. Vor dem Herausstürzen taucht man den Model auf einen Augenblick in ein heißes Wasser, trocknet ihn ab, und stürzt es auf die Schüssel.

664. Gefaumte Milch mit Pistazien.

Es werden zwölf Loth fein gestoßener Zucker mit einem halben Eßlöffelvoll Spinnat Grün gut abgerührt, und nach und nach mit etwas Milch verdünnt, so, daß man es in die gefaumte Milch vermengen kann, welche dadurch ein sehr zartes grünes Ansehen erhält; dann wird die gefaumte Milch wie Nro 660. gehäuft auf eine Sulzschale angerichtet, und mit vier Loth gestiftelt geschnittenen Pistazien bestreuet.

665. Pomeranzen Faum.

Man reibt ein halbes Pfund Zucker auf drey Pomeranzen ab, gibt aber wohl acht, daß man nicht

zu viel reibt, daß es nicht bitter wird, dann wird von sechs großen oder acht kleinen Pomeranzen der Saft ausgedrückt, wie auch von vier Limonien der Saft mit einem halben Seitel Wasser vermengt, durch ein feines Sieb geseiht, und auf den Zucker gegossen, damit er sich auflöße: sollte es nicht hinlänglich süß sein, so gibt man noch etwas Zucker darunter, und den Saft in ein tiefes Einsiedbecken, stellt es auf das Eis, gibt von einem frischen Ey die Klar hinein, und schlägt es mit einer Ruthe, wie man den Schnee zu schlagen pflegt, so lange, bis die ganze Massa zu Faum wird. Der Saft muß vorher auf dem Eis sehr kalt werden, und während des Schlagens immer auf dem Eiße stehen; will die Massa nicht zusammen gehen, so nimmt man noch etwas Eyerklar darunter; zuletzt werden zwey Loth aufgelößte Hausenblase, die vorher geseiht und ausgekühlt ist, darunter gemengt, in einem Model gegossen, und auf das Eis gestellt, bis es fest ist. Auf die nemliche Art werden alle Gattungen Faume von frischen Früchten gemacht, wie z. B. von Himbeeren, Ribiseln, Weichseln u. s. w.; die Früchte werden durch ein Tuch gepreßt, der Zucker mit dem Safte aufgelößt, und eben auf dieselbe Art behandelt.

666. Sulzen von eingesottenen Säften in einer solchen Jahrszeit, wo man keine frischen Früchte hat.

Auf ein Seitel eingesottenen Saft werden sechs Loth Zucker mit einem Seitel Wasser gekocht, und

sobald der Zucker aufgelößt ist, unter den Saft gegossen, und gut damit vermengt, dann von sechs Limonien der Saft dareingedrückt, die aufgelöste Hausenblase darunter gegeben, und so wie die übrigen Sulzen behandelt. Ist aber der eingesottene Saft dick, so kann man etwas mehr Wasser nehmen, und den Saft, wenn der Zucker aufgelößet ist, in das mit Zucker aufgesottene Wasser geben, und einige Augenblicke aufsieden lassen.

Siebente Abtheilung.

Zweyter Abschnitt:

Von den verschiedenen Gefrornen.

667. Von den Gefrornen überhaupt.

Zu den Gefrornen muß man eine zinnerne oder blecherne Büchse mit einem genau passenden Deckel haben, damit sich selbe nicht öffnen und Eis hinein fallen kann, welches den guten Geschmack des Gefrornen verderben würde. Man verfährt dann auf folgende Art: zwey Stunden vor dem Gebrauch des Gefrornen zerschlägt man das Eis in ganz kleine Stückchen, gibt einen Theil davon in ein Schäffel, welches gleich weit, und am Boden mit einem Zapfen versehen seyn muß, um das Wasser ableiten zu können; gibt dann ein paar Handvoll grob gestoßenes Salz darüber, dann wieder Eis und so fort, bis das Schäf-

fel voll ist; in der Mitte läßt man einen freien Raum, in welchen man die Büchse hinein setzt, worin sich die zum Gefrieren bestimmte Massa befindet, gibt hierauf um die Büchse herum so viel klein geschlagenes Eis und Salz, daß die Büchse zwar genau und fest in Eis eingegraben, der Deckel jedoch frey davon bleibet, welcher mit einer Handhabe versehen seyn muß, damit man die Büchse immer drehen kann: dieses Dreben der Büchse muß dann ganz schnell geschehen, doch muß öfters hinein gesehen werden, und dasjenige, was sich auf der Seite um die Büchse herum angelegt hat, wird mit einem dazu bestimmten Schäufferl abgelößet, und damit immer fein zerdrückt; denn hauptsächlich ist bei jedem Gefrornen zu verhüten, daß es nicht klumpigt oder eißig werde, indem selbes zwar fest, aber doch so fein und mild wie Butter seyn muß, und dieses kann nur durch stetes drehen, widerholtes ablößen und verrühren mit dem Schäufferl geschehen. Nachdem man das Wasser von dem Eis durch den Zapfen ablaufen läßt, und das öfnen und zerdrücken des im Innern der Büchse auf der Seite sich angelegten Eises wenigstens viermal geschehen ist, so wird die Büchse wieder gut zugemacht, das Eis gesalzen, die ganze Büchse mit Eis bedeckt, und so eine Stunde stehen gelassen. Bevor man es auf die Tafel gibt, wird die Büchse in siedendes Wasser schnell eingetaucht, gut abgewischt, und auf eine Schüssel aufgestürzt. Will man aber das Gefrorne in einem Model geben, so wird es so lange in der Büchse gearbeitet, bis es zu einer festen Massa wird, dann streicht man es in dem dazu bestimmten

Model, der vorher in das Eis gelegt wird, deckt ihn fest zu, und belegt ihn auch oben mit Eis.

668. Ananas Gefrornes.

Die Ananas werden geschält, und nur das schönste Fleisch davon genohmen, stückweise geschnitten, und mit ein wenig Wasser so lange gesotten, bis sie ganz zur Salsen werden; dann schlägt man sie durch ein Sieb. Auf anderthalb Pfund durchgetriebene Salse werden drey viertel Pfund Zucker mit einem Seitel Wasser gekocht, bis der Zucker gut aufgelößt ist, dann wird er darunter gegossen, von fünf Limonien der Saft hineingedrückt, gut vermengt, und so behandelt, wie es in der vorstehenden Anweisung Nro 667, enthalten ist.

669. Biskuit Gefrornes.

Man nimmt eine Halbe Obers in ein messingenes Becken, schlägt fünfzehn Eyerdötter daran, und hinlänglichen Zucker, damit es süß genug wird; bröselt dann acht Biskuiten darunter, stellt es auf die Gluth, und klopft es so lange, bis es dicklicht wird, doch darf es nicht sieden, damit es nicht töpfich wird, schlägt es hernach durch ein Sieb, läßt es auskühlen, und richtet es dann in die Gefrier Büchse, wenn es genug gefroren ist, schlägt man ein warmes Tuch um die Büchse, und stürzt es auf eine Schüssel.

670. Butter Gefrornes.

Eine Halbe gutes Obers wird gesotten, gibt vier Loth an Pomeranzen abgeriebenen Zucker dazu,

sprudelt acht Eyerdötter daran, und rührt es so lange, bis es dicklicht wird; sollte es zu wenig dick sein, so kann man noch zwey Eyerdötter daran rühren, seiht es dann durch ein Sieb, läßt es auskühlen, und schüttet es in die Gefrierbüchse; behandelt es dann so, wie das Vorige.

671. Chaudeau Gefrornes.

Man nimmt zwölf Eyerdötter, ein halb Pfund Zucker, welcher an zwey Pomeranzen abgerieben und fein gestoßen wird, vermengt ihn mit den Eyerdöttern wohl; dann wird ein Seitel guter Schomlauerwein mit den Eyern gut versprudelt, in ein Kohlenfeuer gesetzt, und so lange gesprudelt, bis er anfängt dicklicht zu werden: gießt es dann in einen porzellänernen Topf, läßt es auskühlen, und gibt es dann in die Gefrierbüchse. Wenn es zur Massa gefroren ist, stürzt man es heraus, und besteckt es mit spanischen Winden.

672. Chokolade Gefrornes.

Auf eine Halbe des besten Obers werden sechs Zelteln feiner Chokolade eingekocht, sechs Loth Zucker dazugegeben, und so lange gekocht und gesprudelt, bis der Chokolade sich ganz aufgelößet hat; läßt dann selben wieder auskühlen, gibt ihn in die Gefrierbüchse und behandelt ihn so, wie das übrige Gefrorne.

673. Erdbeer Gefrornes.

Man reiniget drey Seitel gute reife Erdbeeren, schlägt sie durch ein Sieb, drückt dann den Saft

von vier Limonien dazu; kocht ein halbes Pfund Zucker mit einem Glas Wasser, bis es schöne Tropfen wirft, vermengt es mit den obigen, läßt es auskühlen, und gibt es dann in die Gefrierbüchse.

674. Die Gefrornen von eingesotteuen Säften.

Auf ein Seitel Saft kommt ein viertel Pfund Zucker, welcher mit einem großen Seitel Wasser gekocht wird, bis der Zucker aufgelößet ist, dann wird er warm unter den Saft gegoßen, und gut damit vermengt, damit er sich ganz auflößt: auf diese Quantität wird der Saft von sechs Limonien hineingedrückt, und eben so, wie andere Gefrornen behandelt.

675. Himbeer Gefrornes.

Die Himbeern werden durch ein reines Tuch gepreßt; auf eine Halbe Saft nimmt man ein halb Pfund Zucker, welcher in dem Saft aufgelößet wird, dazu wird von vier Limonien der Saft hineingedruckt, dann in die Gefrierbüchse gegeben, und wie die übrigen behandelt.

676. Kaffee Gefrornes.

Ein viertel Pfund Kaffee wird gebrennt, in einem Suppentopf gegeben, und in dem Augenblick als der Kaffee hineinkömmt, wird eine Halbe siedendes Obers darauf gegoßen, dann zugedeckt und läßt es eine halbe Stunde stehen; seiht es dann in einem Topf, verrührt zwölf Loth gestoßenen Zucker

mit acht Eyerdötter gut damit, stellt es in ein Kohlenfeuer, und rührt es beständig, bis es dicklicht wird; gießt es dann in einem andern Topf, rührt es noch eine Weile, bis es überkühlt ist, und behandelt es so wie die übrigen Gefrornen.

677. Kaffee Gefrornes auf andere Art.

Man macht so viel recht starken schwarzen Kaffee als man braucht, klärt ihn mit Hausenblase, seiht ihn rein ab, gibt hinlänglich Zucker dazu, auch kann man ein Stückchen Vanilie mitkochen lassen, und gibt selben dann, wenn er gut ausgekühlt ist, in die Gefrierbüchse.

678. Karamel Gefrornes.

Es wird ein halb Pfund Zucker mit einem halben Glas Wasser so lange gekocht, bis der Zucker zum Karamel wird, das heißt so lange, bis er sich, wenn man ihn auf einen Stein legt, schneiden läßt; dann werden drey Seitel siedendes Obers darauf gegossen, und mit dem gekochten Zucker so lange gekocht, bis sich der Zucker in dem Obers völlig aufgelöset hat, dann läßt man es auskühlen, und gibt es in die Gefrierbüchse.

679. Kirschen Gefrornes.

Man nimmt ein Pfund gute zeitige Kirschen, stößt sie sammt den Kernen klein zusammen, gibt sie in ein Kastrol, schüttet ein halbes Seitel Wasser

daran, und läßt es schön weich dünsten, schlägt es dann durch ein Haarsieb, schüttet den Saft wieder in ein Kastrol, und gibt zehn Loth gestoßenen Zucker, drey Eßlöffelvoll rothen Wein, und sechs Gewürznägerln dazu, läßt es so lange sieden, bis die Kirschen schön sulzig werden; dann seiht man es durch ein Sieb, läßt es kalt werden, und füllt es in die Gefrierbüchse.

680. Limonien Gefrornes.

Man reibet zwölf Limonien auf ein viertel Pfund Zucker ab, gibt den gelben Zucker in eine Schale, drückt den Saft von den zwölf Limonien dazu, läutert noch so viel Zucker mit zwey Kaffeeschalenvoll Wasser, daß es süß genug wird; läßt dann den Zucker überkühlen, schüttet den Saft darunter, und gibt es in die Gefrierbüchse.

681. Maraskino Gefrornes.

Es werden zwölf Loth Zucker in einem Seite Wasser gut gekocht, ist selber gut gekocht, so wird eine Boutelie Maraskino, welche gewöhnlich ein großes Seitel enthält, darunter gegossen, dann der Saft von sechs Limonien dazu hinein gedruckt, und wie die übrigen Gefrornen weiters behandelt. Da aber alle geistigen Gefrornen sich sehr schwer zu einer festen Massa bilden, so müssen alle derley Gefrorne sehr schnell abgearbeitet werden, und das Eis um die Büchse herum besonders stark gesalzen werden.

682. Marillen Gefrornes.

Nachdem die Marillen geschält sind, werden sie von einander geschnitten, die Kerne herausgenohmen, auf Kohlenfeuer gekocht, und dann durch ein Sieb durchgeschlagen; auf drey Seitel Marillen wird ein Pfund Zucker gegeben, dieser wird mit einem Seitel Wasser so lange gekocht, bis er schwere Tropfen wirft, dann unter die Marillen gegossen, von drey Limonien der Saft hineingedrückt, alles wohl vermengt, gut ausgekühlt, und dann in die Gefrierbüchse gegeben, und so wie die übrigen behandelt.

683. Muskat Trauben Gefrornes.

Die Muskat Trauben werden abgerebelt und ausgepreßt; auf eine Halbe Saft werden drey viertel Pfund Zucker mit einem Glas Wasser so lange gekocht, bis er schwere Tropfen wirft, dann unter dem Saft gegossen, der Saft von vier Limonien dazu hineingedrückt, und so in die Gefrierbüchse gegeben

684. Papina Gefrornes.

Man nimmt ein viertel Pfund Mandeln, eben so viel Haselnüße, fünfzehn bis zwanzig bittere Mandeln werden geschwellt, und so fein gestoßen, daß sie zu einen Teig werden; in jener Jahreszeit, wo es frische wellsche Nüße gibt, zieht man selben die Haut ab, und mengt eine gute Handvoll darunter; wenn alles fein gestoßen ist, so werden drey Seitel von dem besten Obers, welches abgesotten sein muß, zwar nicht siedend, aber doch warm darauf gegoßen, die Mandeln gut damit verrührt, durch ein

Tuch gepreßt, drey viertel Pfund Zucker darin aufgelößt, ausgekühlt, und wie das übrige Gefrorne behandelt.

685. Pfirschen Gefrornes.

Man nimmt ganz reife sehr saftige Pfirschen, schält, und schneidet sie Spaltenweis, legt sie in eine tiefe Schale, besäet sie gut mit Zucker, eine halbe Kaffeeschale voll Tokayerwein wird darauf gegossen, und läßt es dann drey bis vier Stunde so stehen, dann werden sie durch ein Sieb durchgeschlagen: auf ein Pfund durchgeschlagene Pfirschen, nimmt man drey viertel Pfund Zucker, dieser wird mit einem Seitel Wasser so lange gekocht, bis er schwere Tropfen wirft, dann wird er darunter gegossen, von vier Limonien der Saft hineingedrückt, und etwas weniges Alkermussaft darin aufgelößet, jedoch nur sehr wenig, dann es darf nur blasroth aussehen; übrigens wird es so, wie das andere Gefrorne behandelt.

686. Pomeranzen Gefrornes.

Man reibt ein Pfund Zucker an sechs Pomeranzen ab, jedoch darf man nicht zu tief in die Schale einreiben, sonst wird er zu bitter, drückt dann von zehn Pomeranzen und sieben Limonien den Saft aus, der obige Zucker wird mit einem Seitel Wasser gekocht, und wenn er gut aufgelößt ist, unter den Saft gegossen, wohl vermengt, gut ausgekühlt, und dann so wie die übrigen Gefrornen behandelt.

687. Punsch Gefrornes.

Es werden drey Eßlöffelvoll Reis in drey Seitel Wasser in einem Topf gekocht, gut abgesaumt, und wenn der Reis aufgesprungen ist, vom Feuer weggestellt; dann werden mehrere Limonien ausgepreßt, auf ein Glas Limoniensaft werden vier Gläßer gestoßener Zucker gemessen, ein halbes Glas Rum und vier Gläßer Reiswasser alles zusammen in einem Suppentopf gegeben, zugedeckt, doch öfters aufgerührt, bis sich der Zucker gut aufgelöset hat, und es ausgekühlt ist; dann wird es so wie das übrige Gefrorne behandelt.

688. Punsch Gefrornes á la Glace.

Es wird die Hälfte Pomeranzen und etwas mehr Limoniensaft ausgedrückt, auf ein Glas Saft gibt man vier Gläßer Reiswasser, eben so viel gestoßenen Zucker und ein halbes Glas Rum, vermengt das alles wohl und läßt es gefrieren: wenn es zur Hälfte gefroren ist, wird von acht Eyern das Klare zu einem festen Schnee geschlagen, nach und nach in das Gefrorne hineingemengt, und damit gut verarbeitet; dabey muß das Gefrorne immer gedreht und aufgearbeitet werden, bis die ganze Massa zu einem festen Faum wird; bevor man es zur Tafel gibt, muß die Schale in die es gestürzt wird, in Eis eingekühlt sein, weil es sehr schnell zerfließt.

689. Quitten Gefrornes.

Man kocht die Quitten in ein wenig Wasser schön welch, streift dann das Mark davon herab, und passirt es durch ein Haarsieb: auf ein Pfund durchgeschlagene Quitten, nimmt man drey viertel Pfund geläuterten Zucker, ein paar Weingläser Mallaga, von einer Pomeranzen die mit Zucker abgeriebene Schale, von zwey Limonien den Saft, rührt es wohl durcheinander, läßt es gut auskühlen, paßirt es noch einmal durch ein Sieb, und füllt es in die Gefrierbüchse.

690. Ribisel Gefrornes.

Die Ribisel werden durch ein Tuch gepreßt, auf eine Halbe Ribißelsaft wird ein Pfund Zucker in ein Seitel Wasser bis auf die Hälfte eingekocht, dann unter den Saft gegossen, von vier Limonien der Saft darunter vermengt, und in die Gefrierbüchse gegeben.

691. Schmankerl Gefrornes.

Man macht ein dünnes Kindskoch, zuckert es gut und gibt etwas gestoßene Vanilie dazu, gibt ein flaches Bret auf ein Kohlenfeuer, läßt es heiß werden, bestreicht es mit Butter, und gibt von dem Koche darauf, welches mit einem Messer in die Fläche gestrichen wird, einen Augenblick darauf gelassen, bis es sich anlegt, dann mit dem Messer herabgestrichen,

und nur so viel darauf gelassen, als die Dicke eines Bogens Papier ausmacht, welches so lange darauf gelaßen wird, bis es anfängt bräunlicht zu werden, dann schnell geschnitten, und wie kleine Hohlhipperln zusammengerollt; was sich nicht mehr rollen läßt, wird abgelößt, und zu Rammeln verwendet, so werden selbe fortgebacken, bis ein beträchtlicher Theil Hohlhipperln und Rammeln gebacken sind: dann wird von guten Obers ein sehr dünnes Koch gemacht, stark gezuckert, und ein guter Theil gestoßene Vanilie dazugegeben, überkühlt und dann in die Gefrierbüchse gegeben, worin es unter beständigen Rühren und Aufarbeiten zu einer festen Massa gefroren wird. Wenn es schon anfängt durchaus zu gefrieren, kommen die Rammeln in die Büchse, und werden mit dem Gefrornen gut verarbeitet. Nachdem es schon ganz fest ist, bleibt es mit Eis zugedeckt eine Stunde stehen, wird dann herausgestürzt, und mit den kleinen Hohlhipperln durchaus besteckt.

692. Tutti Ftruti, Gefrornes.

Man reibt von vier Pomeranzen und vier Limonien die Schalen am Zucker ab, gibt aber gut acht, daß nicht zu tief eingerieben wird. Dann wird von sieben Pomeranzen und sieben Limonien der Saft ausgepreßt; ein Pfund Zucker in einem großen Seitel Wasser gekocht, bis der Zucker gut aufgelößt ist, dann wird es unter den Saft gegoßen, der abgeriebene Zucker wird ebenfals in dem Saft aufgelößt und gut damit vermengt. Man gibt dann von eingesotte-

nen Nüssen sowohl, als von allen andern Gattungen grüner Früchten z. B. grünen Mandeln, Reinés Claude u. s. w. dazu, von allen diesen Früchten werden gleiche Theile genommen, und Stückweise geschnitten; dann dieses so wie die andern Gefrornen behandelt. Wenn es schon anfängt eine dickliche Massa zu werden, so kommen die geschnittenen Früchte sammt ihren Safte hinein, und werden mit dem Gefrornen gut verarbeitet, je mehr man von den Früchten hinein gibt, um so besser wird es.

693. Vanilie Gefrornes.

Auf eine Halbe gutes Obers kommen zwölf Loth Zucker, ein halbes Quintel Vanilie sammt den Zucker fein gestoßen und mit acht Eyerdötter in einem Topf gut verrührt, das gekochte Obers wird dann darauf gegoßen, gut versprudelt, in ein Kohlenfeuer gestellt, und beständig gerührt, bis es anfängt dicklicht zu werden; dann aber schnell vom Feuer genommen, und in einen andern Topf gegossen und noch eine Weile gerührt, daß es nicht zusammen läuft: wenn es ausgekühlt ist, wird es durch ein feines Sieb getrieben, dann kömmt es in die Gefrier-Büchse, und wird so, wie die andern Gefrornen behandelt.

694. Weichsel Gefrornes.

Die Weichsel werden rein ausgewaschen, in einem Mörser zerstoßen, und durch ein Tuch gepreßt: auf ein halb Pfund Saft werden drey viertel Pfund Zu-

cker mit einem halben Seitel Wasser gekocht; wenn der Zucker ganz aufgelöset ist, wird er unter den Weichselsaft gegossen, von drey Limonien der Saft dazu gedrückt, wohl vermengt, und eben so, wie die übrigen Gefrornen behandelt. Will man es mit Obers mischen, so wird auf eine Halbe Saft, der eben so zubereitet wird, ein großes Seitel von den besten Obers genohmen, ein viertel Pfund Zucker darin aufgelößt, und mit dem Weichselsaft wohl vermengt; übrigens so wie die übrigen Gefrornen behandelt.

695. Zwetschgen Gefrornes.

Man nimmt gute zeitige Zwetschgen, löst die Kerne heraus, gibt die Zwetschgen in eine irdene Rein, schüttet ein wenig Wein darauf, und läßt sie schön weich dünsten; preßt sie hernach durch ein Tuch, gibt das Ausgepreßte wieder in eine Rein, und zuckert es hinlänglich; sind sie ohnehin süß, so brauchen selbe nur wenig Zucker: man nimmt dann ein wenig ganzen Zimmt und Limonienschalen dazu, und läßt alles so lange kochen, bis die Zwetschgen recht sulzig werden: dann nimmt man den ganzen Zimmt und die Limonienschalen wieder heraus, und läßt die Zwetschgen ausklühlen, füllt sie dann in die Gefrierbüchse, und stellt sie auf das Eis: während dem Gefrieren muß man es öfters öffnen, und es mit den Gefrierschäuferl von den Seiten losmachen, weil es sonst gerne bröcklicht wird.

Sie-

Siebente Abtheilung.

Dritter Abschnitt.

Von den Conserven, Geléen, u. Marmeladen.

696. Conserves von März Veilchen.

Man läßt ein Pfund Zucker mit einem Glas Wasser kochen, faumt selben im Kochen immer ab, und läßt ihn so lange sieden, bis er sich spinnt; dann stellt man ihn vom Feuer weg, und wenn er zur Hälfte ausgekühlt ist, so gibt man die Veilchen, die auf folgende Art zubereitet werden, hinein. Man nimmt drey Unzen Veilchenblätter, die von allen grünen gut gereiniget werden, stoßt sie in einem Mörser fein zusammen, und preßt den Saft davon aus, gibt den Veilchensaft in dem Zucker, und rührt es mit einem neuen Holzlöffel so schnell als möglich gut untereinander. Vorher macht man von weißem Papier ein Kapsel, welches von doppelten Papier seyn muß, gießt die Massa in das Kapsel, und wenn es überkühlt ist, so lößt man die Conserves mit einem feinen Messer von den Kapsel, macht Einschnitte mit dem Messer auf Stangeln oder Vierecke, wie es beliebt, läßt es kalt werden, und bricht es nach den Einschnitten.

697. Conserves von Himbeern.

Man kocht ein Pfund Zucker mit einem Glas Wasser, bis er sich spinnt, dann macht man den Zer-

ſuch, taucht ſchnell den Stiel vom Kochlöffel in dem Zucker, und dann ſchnell in ein kaltes Waſſer; wenn der Zucker am Löffel zur feſten Maſſa wird und bricht, ſo iſt es gut; vorher wird ein Pfund Himbeern durch ein Sieb geſchlagen, der ausgepreßte Saft kömmt in ein Kaſtrol, und wird ſo lange gekocht, bis der Saft zur Salſen wird, dann wird es unter den halb ausgekühlten Zucker ſo lange gerührt, bis man oben eine kleine Rinde vom Zucker ſieht, dann kömmt es in das papierne Kapſel, und wird wie die vorige behandelt.

698. Conserves von Pomeranzen.

Auf drey viertel Pfund Zucker gibt man ein halbes Glas Waſſer, läßt ihn dann ſo lange kochen, bis er ſich ſpinnt, dann nimmt man ihn vom Feuer weg, und läßt ihn zur Hälfte auskühlen; dann reibt man an einem feinen Reibeiſen die Schale von einer Pomeranze ab, gibt ſie in dem Zucker, und rührt es ſo lange, bis es anfängt dicklicht zu werden; dann füllt man es in das dazu verfertigte Kapſel, und behandelt es ſo wie Nro 696

699. Gelée von Himbeeren.

Man läßt ein Pfund Zucker mit einem Glas Waſſer in einem meſſingenen Becken kochen, reiniget den Zucker beſtändig, und läßt ihn ſo lange kochen, bis er ſich ſpinnt, und im Kochen große Blaſen wirft; dann gibt man ein Pfund reife reingeklaubte

Himbeeren hinein, vermengt selbe wohl mit dem Zucker, und läßt sie nur fünf bis sechs Sud aufkochen, sonst geben die Früchte zu viel Saft von sich; nimmt dann die Himbeeren mit einem Faumlöffel auf ein Sieb, wo sie aber nicht zerdrückt werden dürfen, gibt dann den abgeloffenen Saft wieder in das Becken zurück, und läßt ihn noch so lange kochen, bis er sich sulzet. Das Zeichen davon ist jenes, daß man den Löffel hineintaucht, ihn etwas abfließen läßt, und dann die lezten Tropfen auf ein Teller tropft; wenn es nicht mehr zerfließt, sondern stehen bleibt, so ist es gut; stellt es dann vom Feuer weg, und läßt es überkühlen. Die Gläser in die es gefüllt wird, müssen ganz rein und trocken sein, und wenn sie eingefüllt werden, vier und zwanzig Stunden offen stehen bleiben; dann wenn man sie verbindet, wird ein Blatt Papier so groß, als die Oefnung des Glases ist, geschnitten, in Slivowitz getaucht, und auf die eingesottenen Früchte gelegt; das Glas dann mit Papier verbunden, und mit einer Stecknadel durchlöchert.

700. Gelée von Quitten.

Man kocht die ganz reifen Quitten, nachdem sie vorher geschällt und in Spalten geschnitten sind, mit etwas Wasser so lange, bis sie ganz weich sind; dann werden sie durch ein Sieb geschlagen, der Zucker wird eben so wie zu den Himbeeren gekocht: auf ein Pfund Zucker nimmt man ein Pfund von den durchgeschlagenen Quitten, sie werden dann

mit dem Zucker eben so wie die Himbeeren einige Augenblicke aufgekocht, dann vom Feuer weggestellt und überkühlt: bei dem Einfüllen muß das nemliche beobachtet werden, wie bei den Himbeeren.

701. Gelée von Ribiseln.

Wird auf dieselbe Art gemacht wie die Nro 699 von Himbeeren, hauptsächlich ist dabei zu beobachten, daß die Früchte, wenn der Zucker so nach der Vorschrift gesotten ist, nur fünf bis sechs Sud aufthun dürfen, weil sie sonst zu viel Saft von sich geben: die Ribiseln werden dann so wie die Himbeeren auf ein Sieb herabgenohmen, der Saft rein davon abgesiehen, selber so wie die Himbeeren gekocht, und so wie jene in die Gläser gefüllt. Die abgesiehenen Ribiseln selbst, so wie die Himbeeren bleiben ganz davon weg; der Saft wenn er gehörig nach obiger Vorschrift eingesotten ist, bildet dann eine helle rubinartige Sulz, und kann zu verschiedenen Bäckereyen, als französischen Torten, Compots u. s. w. verwendet werden.

702. Gelée von Reinetten.

Die Reinettäpfeln werden geschält, in Stücken geschnitten, und nur so viel Wasser darauf gegossen, als nöthig ist, sie zu kochen: wenn sie schon verkocht sind, werden sie durch ein schütteres Tuch durchgepreßt; der Zucker wird eben so gekocht, bis er sich spinnt, und im Kochen große Blasen wirft: dann

gibt man den durchgeseihten Aepfelsaft in dem Zucker. Auf ein Pfund Zucker wird ein Pfund Aepfelsaft genohmen, läßt diesen einige Augenblicke aufkochen, dann überkühlen, und füllt ihn so, wie die Obigen in Gläßer.

703. Gelée von Weinschirl.

Die Weinschirl werden abgerebelt, in ein Kastrol gethan, etwas weniges Wasser darauf gegoßen, aber nicht mehr als nöthig ist, sie zu kochen: man kocht sie dann bei einem gähen Feuer, damit sie ihr Farbe erhalten, und schlägt sie dann durch ein Sieb. Der Zucker wird dazu so lange gekocht, bis er sich spinnt und schwere Tropfen wirft. Man nimmt gleiches Gewicht von dem Zucker und der Frucht, wenn die Frucht im Zucker kömmt, darf sie nur einige Sud aufkochen, kommt dann vom Feuer weg, und wenn es überkühlt ist, wird es wie die übrigen in Gläßer gefüllt.

704. Marmelade von Erdbeeren.

Man nimmt schöne reife Wald Erdbeeren, und nachdem sie geklaubt sind, werden sie durch ein Sieb geschlagen; auf ein Pfund Erdbeeren wird ein Pfund Zucker genohmen, welcher mit einem halben Seitel Wasser so lange gekocht wird, bis er sich spinnt; dann werden die durchgeschlagenen Erdbeeren hineingegeben, und immer gerührt, bis sie einige Sud aufgethan haben: nur ist hier besonders zu bemerken, daß sie ja nicht länger kochen dürfen, weil sie sonst

die schöne Farbe verliehren, und einen üblen Geschmack bekommen; hernach werden sie ausgekühlt, und in Gläßer gefüllt.

705. Marmelade von Gold Reinetten.

Die Reinettäpfeln werden langsam in Wasser gekocht, bis sie weich sind, aber doch nicht zerfallen, dann werden sie in kaltes Wasser gelegt, wenn sie ausgekühlt sind, wird die Haut davon abgezogen, und durch ein Sieb geschlagen; dann werden sie in ein messingenes Becken auf ein gelindes Kohlenfeuer gesezt und immer aufgerührt, bis sie dicklicht werden: der Zucker wird wie zu den übrigen Früchten gesotten, und geläutert, wenn er anfängt schwere Tropfen zu werfen, kommen die Aepfeln hinein, verrührt selbe gut mit dem Zucker, und kocht sie so lange, bis die Tropfen, die man zur Probe auf ein Teller langsam fließen läßt, nicht mehr zerrinnen, sondern stehen bleiben; eine kleine halbe Stunde ist hinreichend, wenn der Zucker gut gesotten ist; auf ein Pfund Zucker kann man ein und ein viertel Pfund Salsen nehmen; läßt es etwas überkühlen, und füllt es in die Gläßer.

706. Marmelade von Marillen.

Man kocht ein Pfund Zucker mit einem Glas Wasser, reiniget ihn gut, und läßt ihn so lange kochen bis er sich spinnt; dann nimmt man gute saftige Marillen, diese werden geschält, durch ein Sieb

geschlagen, und in den geläuterten Zucker gethan; auf ein Pfund Zucker nimmt man ein Pfund Salsen, läßt es auf einem gelinden Kohlenfeuer eine halbe Stunde kochen; dann macht man den Versuch, gibt einen halben Kaffeelöffelvoll auf ein Teller, und wenn es nicht mehr zerrinnet, sondern sich schnell sulzet, so ist es gut. Man läßt es dann überkühlen, und füllt es wie die übrigen in die Gläßer.

707. Marmelade von Pfirschen.

Die Pfirschen werden in ein siedendes Wasser gelegt, und läßt sie einige Sud aufthun, dann wird die Haut davon abgezogen, die Kerne ausgelößt, durch ein Sieb geschlagen, und der Zucker so gekocht, wie zu den übrigen Früchten; auf ein Pfund Zucker werden ein und ein halb Pfund Pfirschen genohmen, man gibt sie dann in den geläuterten Zucker, vermengt sie gut damit, und läßt es ganz langsam so lange kochen, bis die Tropfen, die man zur Probe auf ein Teller langsam fließen läßt, nicht mehr zerrinnen, sondern stehen bleiben.

708. Marmelade von Quitten.

Schöne, große, reife Quitten werden gebraten, oder auch ganz in Zuckerwasser gesotten, bis sie weich sind; dann schlägt man sie durch ein feines Sieb, läßt den Zucker, welchen man in kaltes Wasser taucht, so lange kochen, bis er sich spinnt; gibt auf ein Pfund Zucker, ein und ein halbes Pfund Quitten Mark, läßt

es eine halbe Stunde kochen, dann etwas überkühlen, und füllt es in die Gläßer.

709. Quitten Käß.

Man kocht sieben große reife Quitten, bis sie weich sind; doch muß man acht geben, daß sie nicht aufspringen, damit sie nicht wässericht werden; wenn sie weich sind, legt man sie auf eine Schüssel, und läßt sie auskühlen, zieht dann die Haut mit einem Silberlöffel davon ab, welches mit keinem Messer geschehen darf, weil sie sonst schwarz davon würden, und schlägt sie durch ein Sieb; auf ein Pfund Quitten kömmt ein Pfund Zucker; der Zucker wird mit einem Glas Wasser gekocht, bis er sich spinnt; dann gibt man die durchgeschlagenen Quitten hinein, rührt sie mit dem Zucker gut ab, und läßt sie auf einem gelinden Kohlenfeuer langsam eine Viertelstunde kochen; dann gibt man von einer Limonie die Schale klein geschnitten hinein, wie auch den Saft, und läßt es langsam fortkochen, bis sich die Salse von dem Silberlöffel ablößt, mit dem man es beständig umrühren muß, damit es sich nicht anlegt; man gibt ihn dann noch warm in die Kaffee Tatzerln, macht ihn mit einem Löffel schön gleich, und läßt ihn fünf bis sechs Tage in den Tatzerln stehen. Dann stürzt man ihn auf reine Teller; läßt ihn sechs bis acht Tage stehen, kehrt ihn täglich um, daß er auf allen Seiten trocknet; je länger er steht, desto besser wird er.

Siebente Abtheilung.

Vierter Abschnitt.

Von den eingesottenen und eingelegten Früchten.

710. Gemischtes Eingesottenes.

Es werden von den süßen saftigen schwarzen Kirschen ein Pfund ausgelößt; wie auch ein Pfund gute reife Weichseln. Ein Pfund Zucker wird mit einem Glas Wasser gekocht, und immer abgesaumt, bis der Zucker ganz rein ist; dann gibt man die Kirschen und Weichseln hinein, und kocht sie eine gute Stunde langsam fort; dann kömmt ein Pfund reife rein geklaubte Himbeere dazu, und werden mit den übrigen Früchten so lange gekocht, bis das auf einem Teller zur Probe getropfte nicht mehr zerfließt, sondern stehen bleibt; man nimmt es dann vom Feuer weg, und läßt es überkühlen. Die Gläßer, in welche man die Eingesottenen füllt, müssen ganz trocken seyn, und nachdem sie eingefüllt sind, müssen sie, wie es schon einmal gesagt wurde, vier und zwanzig Stunden offen stehen bleiben; dann wird, wenn man sie verbindet, ein Blatt Papier, so groß als die Oefnung des Glases ist, geschnitten, in Slivovitz eingetaucht, und auf das Eingesottene gelegt; dann das Glas mit Papier verbunden, und mit einer Stecknadel durchlöchert.

711. Hetschebetsch oder Hagebutten einzusieden.

Wenn man die Salse nicht schon fertig haben kann, so nimm man gute zeitige Hetschebetsch, auf welche schon öfter der Reif gefallen ist, und die, wenn man sie abtroknet, ganz weich sein sollen, sonst muß man sie noch einige Zeit liegen lassen. Wenn man sie brauchen will, so gibt man sie zwischen zwey zinnernen Schüsseln auf einem Topf, worin siedendes Wasser ist, und läßt sie eine Weile darauf stehen, damit sie weich werden; dann drückt man sie mit einem Löffel durch ein Sieb, die meisten Kerne muß man jedoch gleich Anfangs herauslößen: diese durchgestrichene Salse wird gewogen, und auf zwey Pfund dieser Salse wird ein Pfund Zucker genommen, in kaltes Wasser getaucht und rein geläutert, gibt dann die Salse hinein, läßt es eine Viertelstunde auf einem Kohlenfeuer gut damit aufkochen, dann ein wenig abkühlen, füllt es in ein Glas, und bewahrt es auf wie andere Früchte. Man verbraucht sie sodann zu verschiedenen Backwerken, zu Wildbret oder Braten: zu beiden leztern muß man es aber noch vorher mit etwas Wein und Zucker aufkochen.

712. Schwarze Kirschen einzusieden.

Man nimmt von der besten Gattung schwarze saftige reife Kirschen, lößt die Kerne davon so aus, daß der Saft nicht verlohren gehet: ein Pfund Zucker wird mit einem Seitel Wasser gekocht und abgesaumt, und wenn er ganz rein ist, gibt man auf ein Pfund

Zucker zwey und ein halb Pfund ausgelößte Kirschen sammt dem Safte, sie werden dann so lange gekocht, bis die Tropfen, die man zur Probe auf ein Teller fließen läßt, stehen bleiben, läßt sie dann überkühlen, und füllt sie, wie die übrigen Eingesottenen, in die Gläßer.

713. Grüne Mandeln einzusieden.

Die Mandeln werden in jener Zeit gesotten, wenn die Kerne noch weich sind; auf ein Pfund Zucker werden fünf viertel Pfund Mandeln genommen; selbe werden mit einem Tuche gereiniget, damit das Rauhe davon herabkömmt; sie werden in einem Theil weissen Essig, und zwey Theile Wasser so lange gekocht, bis man sie mit einer Stecknadel leicht durchstechen kann, dann werden sie auf ein Sieb gelegt, damit sie trocknen. Der Zucker wird mit einem Glas Wasser so lange gekocht, bis er sich spinnt, dann kommen die Mandeln hinein, und werden eine kleine Viertelstunde darin gekocht, mit einem Silberlöffel auf beide Seiten umgewendet, damit sie den Zucker gut einsaugen; man nimmt sie dann heraus, läßt den Syrup noch eine kleine Weile sieden, gibt die Mandeln in die Gläßer, läßt den Syrup etwas überkühlen, und gießt ihn dann über die Mandeln; die Gläßer bleiben offen stehen, der Syrup wird durch vier Tage alle vier und zwanzig Stunden übersotten, am fünften Tag, wenn das Eingesottene dann gut ausgekühlt ist, werden sonach die Gläßer verbunden.

714. Marillen einzusieden.

Die Marillen werden geschält, und nachdem die Kerne davon ausgelößt wurden, so werden selbe auf Kohlenfeuer in einer Rein so lange gekocht, bis sie zur dünnen Salse werden; man schlägt sie dann durch ein Sieb. Auf ein Pfund Zucker wird ein Glas Wasser gegossen und damit gekocht, während des Kochens immer fleißig abgefaumt, daß er ganz rein wird, wenn er anfängt schwere Tropfen zu werfen, kommt dann die Salse hinein: auf ein Pfund Zucker wird ein und ein viertel Pfund Salse genommen, man läßt sie langsam fortkochen, rührt sie immer auf, daß sie sich nicht anlegen kann; wenn dann der Tropfe von den Eingesottenen, den man auf eine Schale legt, nicht mehr zerfließt, sondern stehen bleibt, so ist es hinreichend gesotten; nimmt es dann vom Feuer weg, läßt es überkühlen, füllt es in die Gläßer, und behandelt es so wie Nro 710.

715. Ganze Marillen einzusieden.

Die Marillen dürfen nicht ganz reif, sondern müßen noch etwas hart, doch schon gelb sein: auf ein Pfund Zucker wird ein Pfund Marillen genommen, der Zucker wird mit einem Glas Wasser gekocht, gut gereinigt, und so lange gesotten, bis er sich spinnt: die Marillen werden abgewaschen, mit einem Tuche gut abgetrocknet, in der Mitte von einander geschnitten, und in dem Zücker gelegt: man läßt sie auf jeder Seite nur drey Sud aufsieden, damit sie nicht

weich werden, und die Haut schön ganz bleibt; dann werden sie mit einem Silberlöffel herausgenommen, ausgekühlt; und in ein Glas gelegt: der Syrup wird aber noch eine Weile gekocht, ausgekühlt und darüber gegossen; das Glas bleibt offen stehen: nach vier und zwanzig Stunden wird der Syrup abgeseiht, abermalen gekocht und etwas wärmer auf die Früchte gegossen, und so wird es durch drey Tage widerholt; am vierten Tag kocht man den Syrup wieder, bis er dicklicht wird, läßt ihn auskühlen, und gießt ihn darüber; am fünften Tag endlich wird das Glas so wie die andern verbunden.

716. Grüne welsche Nüsse einzusieden.

Man nimmt die Nüsse, wenn sie erst halb reif sind, und sich noch ganz mild durchschneiden laßen; dann sticht man in jede Nuß mit einem Federmesser einigemale hinein, legt die Nüsse sodann in frisches Brunnenwasser, und wechselt alle Tage einigemale mit frischen Wasser ab; läßt die Nüsse durch fünf bis acht Tage in stets frisch abgewechseltem Wasser liegen, und reinigt sie so lange darin von dem wilden Geschmacke, bis das Wasser ganz rein bleibt; sodann kocht man die Nüsse im Wasser so lange, als man ein weiches Ey zu sieden pflegt, nimmt am Gewichte eben so viel Zucker als die Nüsse schwer sind, und läutert ihn ganz rein. Die Nüsse besteckt man mit einigen gespaltenen Gewürznägerln, und etwas länglicht geschnittenen Zimmt, gibt sie sodann in dem Zucker, und läßt sie so lange darin sieden, bis sie

ganz weich ſind, nimmt immer den Faum davon ab, und dann die Nüſſe heraus; läßt den Syrup noch etwas mehr einſieden, richtet indeſſen die Nüſſe in ein Glas, und wenn der Syrup ein wenig abgekühlt iſt, gibt man ihn darüber: dann legt man ein rund geſchnittenes Papier oben auf, dann kleine Spähne übers Kreuz darüber, beſchwert es mit einen Stein, damit der Syrup immer über die Frucht reicht, verbindet es endlich mit einem Papier, das mit einer Nadel durchlöchert wird.

717. Reines Claudes oder Mirabellen einzuſieden.

Die Reines Claudes (oder Ringlo) werden in zwey Theilen Waſſer und einen Theil weiſſen Eſſig überkocht, ſelbe dürfen aber nur einige Sud aufthun, damit die Haut nicht aufſpringt, und der Stengel davon nicht herausfällt; dann werden ſie in friſches Waſſer gelegt, auf ein Pfund Zucker wird ein Pfund Früchte genommen; der Zucker wird mit einem Glas Waſſer gekocht, gereinigt, und ſo lange fort gekocht, bis er ſchwere Tropfen wirft; die Reines Claudes werden auf ein Sieb gelegt, damit ſie gut abgeſeiht werden, dann in dem Zucker, einen Augenblick damit aufgeſotten, und weggeſtellt; wenn ſie abgekühlt ſind, werden ſie in ein Glas gelegt, der Syrup darüber gegoſſen, und ſelbes offen durch vier und zwanzig Stunden ſtehen laßen; nach dieſer Zeit wird der Syrup gut davon abgeſeiht und wieder gekocht, etwas ausgekühlt, und dann wieder auf die Früchte gegoſſen; dieſes Ver-

Digitized by Google

fahren wiederholt man durch drey Tage, am vierten Tag wird, wenn sie ganz kalt sind, ein Papier in Slivowitz getaucht, daraufgelegt, durchstochen, und das Glas verbunden.

718. Ribiseln einzusieden.

Man nimmt schöne reife Ribiseln, und zupft sie von den Stengeln. Ein Pfund Zucker wird mit einem Glas Wasser so lange gesotten, bis er grose Blasen wirft; dann gibt man ein und ein viertel Pfund von den abgezupften Ribiseln dazu, läßt sie so lange kochen, bis sich der Saft sulzt, läßt sie dann überkühlen, füllt sie in die Gläßer, und verbindet sie wie die übrigen.

Eben so kann man die Ribiseln auch in ganzen Träubchen einsieden, der Zucker wird wie bei den obigen gesotten und geläutert; auf ein Pfund Zucker wird nur ein Pfund Ribiseln in Träubchen genommen, hiezu werden die schönsten ausgewählt, man gibt sie hinein, vermengt sie gut mit dem Zucker, läßt sie nur fünf bis sechs Sud aufthun, nimmt sie dann mit einem Faumlöffel behutsam auf ein Sieb, gibt den abgeloffenen Saft in das Becken zu dem übrigen, und läßt ihn noch so lange kochen, bis er dicklicht wird, nimmt ihn dann vom Feuer weg, gibt die Ribiseln behutsam darein, und läßt sie etwas überkühlen; bevor sie ganz ausgekühlt sind, werden sie dann in die Gläser gefüllt; bei dem Verbinden der Gläßer verfährt man wie bei den vorigen.

719. Tienteln einzusieden.

Man läßt ein Pfund Zucker mit einem Seitel Wasser so lange kochen, bis er schwere Tropfen wirft, wovon während des Kochens der Faum weggenohmen wird; auf ein Pfund Zucker nimmt man ein und ein halb Pfund reife Tienteln, sie werden, nachdem sie gewaschen sind, mit siedenden Wasser überbrennet, gut abgeseiht, und in dem gekochten Zucker gegeben, nicht viel gerührt, damit sie sich nicht von den Kernen ablößen: wenn sie eine Stunde gekocht sind, nimmt man sie mit dem Faumlöffel heraus, läßt den Saft noch so lange kochen, bis er etwas diklicht wird, nimmt ihn dann vom Feuer weg, gibt die Tienteln wieder hinein, läßt sie etwas überkühlen, und behandelt sie dann beim Einfüllen wie Nro 710.

720. Ganze Spanische Weichseln einzusieden.

Man nimmt von der schönsten Gattung spanischer Weichseln, stuzt die Stengeln davon zur Hälfte, kocht ein Pfund Zucker mit einem Glas Wasser, faumt ihn im Kochen immer ab, daß er ganz rein wird, und läßt ihn so lange kochen, bis er schwere Tropfen wirft, gibt dann ein und drey viertel Pfund von den Weichseln hinein, rührt sie aber nicht mit dem Löffel um, sondern schüttelt die Rein blos mehrmals, damit sie gut mit dem Zucker vermengt werden, und läßt sie dann eine Stunde langsam kochen; dann werden die Weichseln mit einem Faumlöffel herausgenommen, der Saft noch eine halbe Stunde gekocht; wenn er

vom

vom Feuer weggenohmen wird, gibt man die Weichseln wieder hinein, läßt sie überkühlen, und behandelt sie bei dem Einfüllen, wie die übrigen Eingesottenen.

721. Spanische Weichseln mit Essig einzusieden, die vorzüglich für Kranke sehr gut sind, und auch zum Dessert verwendet werden können.

Man kocht ein Pfund Zucker mit einem Seitel Wasser, reinigt ihn gut, und läßt ihn so lange sieden, bis er schwere Tropfen wirft: auf ein Pfund Zucker werden ein und ein halb Pfund Weichseln genohmen, stuzt die Stengeln davon so ab, daß nur ein kleines Stengelchen daran bleibt, legt sie in dem Zucker, und kocht sie ohngefähr eine viertel Stunde, man muß jedoch acht geben, daß sie schön ganz bleiben; dann werden sie mit einem Faumlöffel herausgenohmen, der Saft jedoch fortgekocht, und eine Kaffeeschale von guten weissen Essig wird dazu gegossen, so lange gekocht, bis der Syrup etwas dicklicht wird. Wenn die Weichsel ausgekühlt sind, werden sie in ein Glas gelegt, und der Syrup kalt darüber gegossen; dann durch vier und zwanzig Stunden offen gelassen, und sonach wie die übrigen Eingesottenen verbunden.

722. Zwetschgen mit Essig eingesotten.

Es werden zwey halbe weisser Weineſſig mit drey Pfund, Zucker drey Loth Zimmt, und ein und ein

halb Quintel Gewürznägerln, welche beide leztere groh gestoßen werden, zu einen Syrup gekocht, durch einen Seiher gesiehen, und das zurückgebliebene Gewürz auf einem Papier abgetrocknet; wenn nun dieser Syrup ausgekühlt ist, nimmt man acht Pfund der reifsten und schönsten Zwetschgen, die mit einer Nadel leicht durchstochen werden, legt selbe in ein Einsiedglas, gießt diesen kalten Syrup darüber, und läßt es durch zehn Tage zugebunden stehen; am eilften Tag werden die Zwetschgen, herausgenehmen, der Syrup abermals dick ausgekocht, dann die Zwetschgen zulezt hineingethan, und nur sehr wenig damit aufgesotten, legt sie dann vorsichtig in das Glas, das während den zehn Tagen getrocknete Gewürz wieder lagweise dazwischen gestreuet, und den Syrup darüber gegossen; dann am folgenden Tag zugebunden, und an einem kühlen Orte verwahrt. Es trägt sehr viel zur Schönheit als auch zur Güte dieser Zwetschgen bei, wenn sie bei ganz trocknen Wetter gepflügt, und die Farbe so viel als möglich daran erhalten wird.

Säfte.

723. Himbeern und Ribißelsaft einzusieden.

Der Saft dieser Früchte wird durch ein Tuch gepreßt, dann durch ein Fließpapier mittelst eines Trichters filtrirt: auf ein Pfund reinen Saft wird ein Pfund Zucker genohmen, der mit einem Seitel Wasser gekocht, gut gereinigt, und so lange gesotten

wird, bis er sich spinnt, und im Kochen große Blasen wirft; dann wird der Saft hineingegeben, auf einem gelinden Kohlenfeuer eine gute viertel Stunde fortgesotten, und fleißig abgefaumt: es werden dann zur Probe auf einem Teller einige Tropfen davon abgetropft, und wenn selbe nicht mehr zerrinnen, so ist der Saft hinreichend gesotten. Dieser Saft darf nicht länger kochen, weil er sonst sowohl an Farbe als Geschmack verliehren würde; man läßt ihn dann auskühlen, füllt ihn in die Gläser, und bewahrt ihn an einem kühlen Orte.

724. Himbeerensaft mit Essig einzusieden für Kranke.

Die Himbeeren werden geklaubt, abgewaschen und in ein reines Geschirr gethan; auf zwey Halbe Himbeeren gießt man ein Seitel guten Weinessig, und läßt sie einige Stunden stehen; dann werden sie durch ein Tuch gepreßt, und filtrirt. Auf ein Pfund reinen Saft werden ein und ein viertel Pfund Zucker mit einem Seitel Wasser gesotten, bis sich der Zucker spinnt, und grosse Blasen wirft; dann gießt man den Saft dazu, kocht und behandelt ihn wie den vorigen.

725. Quittensaft einzusieden, der zu Gefrornen, Sulzen, und Compots sehr gut zu verwenden ist.

Man nimmt schöne reife Quitten, schält sie, und schneidet den Botzen heraus; dann werden sie in ei-

nem großen Mörser zerstossen, durch ein Tuch durchgepreßt, und eine Stunde stehen gelassen, damit sich alles Dicke auf dem Boden setzt; der Saft wird dann wie Nro 723, filtrirt, und wie die anderen Säfte gesotten, man nimmt auf ein Pfund reinen Saft ein Pfund Zucker, und verfährt weiters so, wie bey den vorigen Säften.

726. Weichselsaft einzusieden.

Die Weichsel werden gestoßen, der Saft ausgepreßt, und filtrirt; zu einem Pfund Saft wird ein Pfund Zucker genohmen, übrigens ganz so behandelt wie Nro 725, zu finden ist.

Eingelegte Früchte.

727. Gedrückte Birne.

Gute Bergamottbirnen sind hiezu am besten; diese werden geschält, der Botzen herausgenohmen, der Stengel aber bleibt daran, die Birnen werden im Zuckerwasser übersotten, bis sie weich sind, dann nimmt man eine nach der andern heraus, seiht sie ab, gibt sie auf Papier, welches man auf eine Platte legt, dann in einen gut abgekühlten Ofen, und läßt sie abtrocknen; dann drückt man sie zwischen zwey hölzernen Tellern etwas breit nach der Länge, läßt sie alsdann noch mehr abtrocknen, und drückt sie wieder etwas dünner aus. So behandelt man sie drey bis viermal, bis sie ganz flach, nur einen Messerrücken dick, und gut troken sind; man richtet sie dann

in eine Schachtel, gibt immer fein gestoßenen Zucker dazwischen, macht die Schachtel voll, und bewahrt sie an einem trocknen Orte zum ferneren Gebrauche auf.

728. Kirschen in Brantwein.

Ein Seitel frisch ausgepreßter Himbeernsaft wird mit einer Halbe Brantwein gut vermengt, hiezu gibt man ein und ein halb Pfund Zucker, der darin gut aufgelößt wird, und füllt es in ein großes Glas: nimmt dann von der großen Gattung schwarzer saftiger Kirschen, von welchen die Stengel abgelößt werden, gibt davon so viel in das Glas, daß der Brantwein zwey Fingerhoch über die Kirschen reicht; dann wird das Glas verbunden, und auf einem kühlen Orte verwahrt.

729. Melonen Schnitten einzumachen.

Wenn man schon das beste und genießbarste von den Zuckermelonen genohmen hat, so nimmt man noch die übrig gebliebenen Stücke, schällt sie von außen Messerrückendick ab, macht davon viereckichte oder länglichte Stücke einen Daumen breit, und kocht sie ein paar Minuten im Wasser; bereitet dann gespaltene Gewürznägerln, etwas Zimmt und länglicht geschnittene Limonienschalen, schwemmt die Melonen im frischen Wasser ab, besteckt sodann jedes Stück mit einigen Stückchen von den zubereiteten Gewürz, und richtet sich nach dem Vorrathe von Melonen, so z. B. nimmt man zu einem Pfund

Melonen etwas mehr als eine halbe Weineſſig, ein halbes Seitel Waſſer und drey viertel Pfund Zucker, dieſes zuſammen läßt man aufſieden, faumt es gut ab, gibt die Melonen darein, läßt ſie gut damit aufkochen, faumt ſie ab, gibt ſie ſodann in eine Schüſſel, läßt ſie vier und zwanzig Stunde ſtehen; ſetzt ſie dann wieder auf ein gelindes Kohlenfeuer, und läßt ſie langſam kochen: wenn die Melonen weich ſind, ſo nimmt man ſie heraus, läßt den Saft noch kürzer einſieden, ſo, daß man glauben kann, ſelber werde noch über die Melonenſchnitten hinausreichen, man richtet ſie indeſſen in ein Glas, und gibt den Saft, wenn er ausgekühlt iſt, darüber; das Glas darf aber nicht eher zugebunden werden, als bis das Ganze vollkommen ausgekühlt iſt; dann wird es mit Papier zugebunden, mit einer Nadel durchlöchert, und an einem trocknen Orte, wo es Luft hat, aufbewahrt; ſollte aber die Frucht noch zu viel Flieſſiges haben, oder anfangen zu gähren, ſo wird ſie noch ein oder zweymal aufgeſotten, und damit allzeit ſo, wie oben angegeben wurde, verfahren; es muß daher öfter nachgeſehen werden.

730. Gedrückte Perſikati oder Quitten Confect.

Man macht eine Quitten Marmelade ſo wie Nro 708, dieſe muß aber ſehr ſtark und feſt eingekocht werden; wenn ſie nun gut eingeſotten und abgekühlt iſt, werden Kugeln in der Größe einer welſchen Nuß daraus gemacht, dieſe auf Papier, wel-

ches mit feinen Zucker beſäet iſt, ganz flach gedrückt, an einem trocknen Orte in der Luft getrocknet, täglich mit dem Nudelwalker etwas dünner ausgewalkt, mit Zucker beſtreut, bis ſie ſo dünne wie Oblaten werden, dann nochmals mit feinen Zucker beſtreuet, und in einer Schachtel zu ferneren Gebrauch aufbewahret.

731. Quitten Spalten einzumachen.

Man wählt hiezu zwey Pfund gute zeitige Quitten, ſchällt und theilet ſie in vier, oder wenn ſie groß ſind, in ſechs Theile, ſchneidet die Kerne und das ſteinigte davon heraus, ſetzt indeſſen ein Seitel Waſſer, ein Seitel Weineſſig, ein und ein halbes Pfund Zucker in einer meſſingenen Pfanne auf, gibt zugleich die Quitten darein, daß ſie ganz weiß bleiben; jede Spalte muß aber mit einigen Stückchen Zimmt und ein paar geſpaltenen Gewürznägerln vorher beſteckt werden. Man läßt ſie ſo lange ſieden, bis ſie weich werden, läßt den Saft noch kürzer einſieden, bis nur noch ſo viel übrig bleibt, daß er etwas über die Spalten reicht, gibt ihn, wenn er ausgekühlt iſt, darüber, und verwahrt ſie wie die Melonenſchnitten.

732. Reines-Claudes (oder Ringlo) in Brantwein.

Man nimmt ein hundert fünfzig Stücke Ringlo die aber nicht ganz reif ſein dürfen, wiſcht ſie mit einem Tuche gut ab, und ſtupft ſie durchaus mit ei-

ner Stecknadel, dann werden sie in zwey Theilen frischem Wasser, und einen Theil guten weissen Essig drey bis vier Stunde geweicht; dann zwey Pfund Zucker mit drey Seitel Wasser gekocht und gut abgesaumt; wenn er ganz rein ist, werden die Ringlo in einem reinen Weidling gelegt, der Syrup etwas überkühlt, und darauf gegossen: selbe bleiben dann so vier und zwanzig Stunden stehen, damit sie den Zucker gut einsaugen; nach vier und zwanzig Stunden wird der Syrup abgeseiht, die Früchte in Gläßer gelegt, dann der Syrup abermals so lange gekocht, bis er dicklicht wird, dann ausgekühlt, und über die Früchte gegossen: auf diese Quantität werden dann drey Halbe guter Brantwein gegossen, die Gläser verbunden, das Papier mit einer Nadel durchlöchert, und aufbewahrt. Wenn sich die Früchte auf den Boden gesezt haben, so ist dies ein Zeichen, daß sie genießbar sind. Die Pfirschen und Marillen werden so wie die Ringlo's eingemacht, nur das letztere nicht mit Essig, sondern im Wasser aufgesotten werden; auch dürfen diese Früchte nicht ganz reif, sondern müssen noch etwas hart sein, und dürfen nur einige Sud aufthun, damit die Haut nicht verletzt wird; auf ein und ein halb Pfund Früchte wird ein Pfund Zucker genohmen, der so wie zu den Ringlo's gesotten wird, wenn der Zucker gut gesotten ist, nimmt man ihn vom Feuer weg, gießt den Brantwein dazu, und vermengt ihn gut mit dem gesottenen Zucker. Es muß stets beobachtet werden, daß der Syrup einige Finger hoch über die Früchte reicht; auf jede Halbe Brantwein rechnet man ein und ein viertel Pfund Zucker.

733. Weichseln in Honig einzulegen.

Man nimmt schöne grosse Weichseln, zupft sie von den Stengeln, wäscht sie in reinem Wasser, und läßt sie abtrocknen; dann nimmt man gutes weisses Honig, läßt selbes ganz langsam zergehen nimmt den Schaum davon herab, und läßt es auskühlen; indessen stoßt man einen guten Theil Zimmt, und die Hälfte so viel Gewürznägerln fein zusammen, theilt es in drey Theile ein, und macht Kapseln davon, legt eines davon auf den Boden in das dazu bestimmte kleine Fäschen, gibt den vierten Theil von dem Honig, daß aber flüßig sein muß, hinein; dann den dritten Theil von den Weichseln, legt wieder ein Kapsel Gewürz in die Mitte, dann den zweyten Theil von dem Honig, und dann abermals Weichseln und so fort, bis alles in derselben Ordnung darinnen ist. Zulezt gibt man den lezten Theil von dem Honig oben darauf, doch ist zu bemerken, daß das Fäschen ganz voll sein, und die erste Zeit über, täglich aufgerüttelt werden muß; man stellt sie dann an einem kühlen Orte.

734. Weichseln in Essig einzumachen.

Man nimmt gute reife Weichseln, so viel man braucht, ein dazu bestimmes Glas einzufüllen, schneidet davon nur den halben Stengel ab, damit man die Weichseln noch daran fassen kann, richtet die Weichseln lageweise in das Glas hinein, nemlich: zuerst eine Lage Weichseln, und dann gestoßenen Zucker da-

rauf gestreut, nachdem man es mehr oder weniger süß haben will. Damit fährt man fort, bis das Glas voll ist; dann gießt man so viel guten Weinessig daran, daß es über die Weichseln hinausreicht, und bindet es zu, setzt es einige Tage in die Sonne, seihet dann den Essig rein davon ab, gibt auf drey Seitel Essig ein Loth gespaltene Gewürznägerln, ein Loth feinlänglicht geschnittenen Zimmt in eine Rein, und läßt dieses eine viertel Stunde gut zusammen aufkochen, dann auskühlen; gibt es dann wieder über die Weichseln, bindet das Glas den folgenden Tag zu, und durchsticht das Papier mit einer Stecknadel. Diese Weichseln dienen besonders zur Labung für Kranke.

735. Zwetschgen oder Ringlo einzumachen.

Beyde müssen nur halb reif genohmen werden. Man kann an jedem die Stengel daran lassen, sie werden in halb weißen Eßig, und halb Wasser, nur einige Minuten aufgesotten, damit sie schön grün werden, dann nimmt man sie heraus, und legt sie in frisches Wasser. Indessen nimmt man so viel Zucker, als die Früchte trockner gewogen haben, war es ein Pfund Frucht, so nimmt man auch ein Pfund Zucker, dann ein halbes Seitel Wasser, und läßt den Zucker so lange darin kochen, bis er rein abgefaumt ist, und von Boden herauf Perlen steigen; dann gibt man die Früchte hinein, auch einige Limonienschalen, und einige Stücke ganzen Zimmt dazu, läßt sie so lange in dem Zucker sieden, bis sie

anfangen aufzuſpringen; dann nimmt man ſie heraus, und richtet ſie in das Glas ein, kocht den Syrup noch beſſer ein, läßt ihn ſodann ein wenig überkühlen, gibt ihn über die Früchte, und verwahrt ſie wie Nro 729. Wenn ſich dann von Gähren keine Spur mehr zeiget, ſo beſchwert man die Früchte mit irgend einem Gewichte, damit der Syrup immer darüber reiche; und ſo werden ſie ſich viele Jahre lang gut erhalten. Das Papier, mit welchem es zugebunden wird, muß, wie ſchon gemeldet, mit einer Nadel durchſtochen werden. Man gibt dieſe Früchte im Winter zum Deſſert.

Verſchiedenes einzumachen und aufzubewahren.

736. Grüne Erbſen aufzubewahren.

Man nimmt ſchöne kleine grüne Erbſen, ſalzt ſie gut, und läßt ſie einige Stunden auf einem Sieb liegen; füllt ſie dann bis zwey Finger breit von den Rand in Flaſchen, ſtopft ſie zu, und verbindet ſie feſt mit einer Blatter, gibt ſie in einen Keſſel mit Waſſer, und läßt ſie einige Sud machen, nimmt ſie dann vom Feuer weg, und läßt ſie ſo lange im Waſſer, bis es gut ausgekühlt iſt, denn ſonſt zerſpringen die Flaſchen; ſchlägt ſie dann in Wehlſand, die Flaſchen geſtürzt, an einem kühlen Orte ein. Sie werden dann wie die friſchen Erbſen zubereitet, doch müſſen ſie gut ausgewaſchen werden.

737. Grüne Fisolen über Winter aufzubewahren.

Man nimmt von den jungen Fisolen, die noch nicht hart sind, und putzt sie, daß ist, man zieht die Fäden davon ab; macht dann in einem Kessel ein Wasser siedend, wirft die Fisolen hinein, läßt sie eine kleine viertel Stunde kochen, seiht sie dann schnell ab, und wirft sie in kaltes Wasser; wenn sie durchaus kalt sind, nimmt man sie heraus, und legt sie auf reine Tücher, damit sie abtrocken; wenn sie trocken sind, legt man sie in steinerne Töpfe; dann nimmt man zwey Theile Wasser, und einen Theil weißen Weinessig, auf drey Halbe braucht man ein halb Pfund Salz, dieses wird so lange gekocht, bis das Salz ganz aufgelößt ist, dann nimmt man es vom Feuer weg, und wenn es ausgekühlt ist, gießt man es langsam auf die Fisolen. Dann wird frisches Rindschmalz oder Butter zerlassen, und darauf gegoßen, damit sich durch das Schmalz ein fester Deckel macht, denn keine Luft durchdringen kann; wenn dann das Schmalz ganz fest ist, werden die Töpfe verbunden, und auf einem kühlen Orte aufbewahrt. Wenn man davon gebrauchen will, nimmt man, so viel man bedarf davon heraus, legt sie eine Stunde vorher in laues Wasser; der Topf aber muß mit dem frisch zerlassenen Schmalz wieder geschlossen werden, denn sonst würden die übrigen verderben.

738. Gapperkraut für den Winter aufzubewahren.

Man nimmt hiezu die Krauthappeln von der mittleren Gattung, schneidet die Stengeln mehrmals mit einem dünnen Messer ein, nimmt frischen Gapper, schneidet ihn klein zusammen; dann wird ein hölzernes Geschirr dazu bereitet; man legt auf den Boden desselben reine Krautblätter, bestreuet sie mit Salz und geschnittenen Gapper, legt dann eine Lage von den Krauthappeln, mit den Stengeln abwärts gegen den Boden dicht aneinander hinein, bestreuet diese wieder mit Salz und geschnittenen Gapper, und macht so fort, bis das Geschirr voll ist; oben auf legt man wieder Krautblätter, und läßt es dann über Nacht stehen; den folgenden Tag wird es mit einem darauf passenden Deckel, oder mit den gewöhnlichen getheilten Bretteln bedeckt, und mit Steinen beschwert, gibt dann so viel Salzwasser darauf als man glaubt, daß nöthig seye, damit das Kraut hinlänglich Suppe erhält, um verarbeiten zu können; wenn es dann schon gut verarbeitet hat, nimmt man die Blätter davon herab, bedeckt es mit einem Tuche, und behandelt es ferner so, wie man überhaupt das Kraut zu behandeln pflegt. Wenn man davon kochen will, so nimmt man soviel man braucht davon heraus, schneidet die Happeln mitten durch, die Stengeln davon heraus, und das Kraut so fein wie möglich; kocht es dann, und richtet es mit Milchrahm nach Belieben zu.

739. Gurken einzumachen.

Man nimmt von der mitleren Gattung Gurken, lieber kleine als größere, legt sie in frisches, Wasser, läßt sie zwey bis drey Stunden darin liegen, gibt einigemalen frisches Wasser darauf, seiht sie dann ab, legt sie auf reine Tücher, und läßt sie trocknen. Die Fassein in die man sie einlegt, müssen sehr rein seyn, in jedes Fassel legt man, wie eine kleine Nuß groß, Alaun, dann die gewöhnlichen Kräuter das ist, etwas Weichsellaub, Tillen, oder das sogenannte Gurkenkraut, und am meisten von dem Eisenkraut, denn dieses erhält sie grün, und hart. Wenn nun der Boden des Fassels damit belegt ist, dann gibt man eine starke Lage von den Gurken, und wieder von den Kräutern, und so fort, bis das Fassel voll ist, man nimmt dann die Hälfte weißen Weinessig, und die Hälfte Wein, einige Händevoll Salz, zwey Loth ganzen Pfeffer, zwey Loth weißen Ingber; dieß alles wird mit dem Wein und Essig in einem reinen kupfernen Kessel gekocht, und siedend über die Gurken gegossen, so bleiben sie vier und zwanzig Stunden stehen, dann werden sie zugemacht, nur muß zuweilen nachgesehen und wenn sie kaimig werden, selbe davon gereiniget, auch etwas Wein und Essig wenn es nöthig ist, nachgefüllet werden.

740. Eine andere Art Gurken einzumachen.

Man nimmt von der kleinen Gattung Gurken, und wenn selbe ausgeklaubt und geputzt sind,

legt man sie in frisches Wasser, läßt sie einige Stunden darin liegen, seiht sie dann gut ab, und gibt sie auf reine Tücher, damit sie abtrocknen; sie werden dann in ein trocknes Geschirr gelegt, etwas gesalzen, und eine Weile im Salze liegen gelassen: indessen kocht man, so viel die Quantität der Gurken erfordert, zwey Theile guten weissen Weinessig und einen Theil Wasser, gibt etwas Salz, Gurkenkraut, einige Lorbeerblätter, etwas mehr Kuttelkraut, etwas langen Pfeffer, Neugewürz, und so viel weissen Ingber darein, läßt dieses mitsammen sieden, reiniget den Essig während des Siedens von dem Faum, und wenn dieses zusammen in einem Kessel gut aufgekocht hat, so nimmt man ihn vom Feuer weg; wenn der Essig nicht mehr aufwallet, so gibt man die Gurken hinein, und läßt es überkühlen: man legt sie dann Lagenweis in die dazu gehörigen Fasseln, welche evllkommen rein und trocken sein müssen, inzwischen towas Weichsellaub und Gurkenkraut, füllt sie mit dem Essig voll an, und läßt sie offen stehen, bis sie ausgekühlt sind; gibt dann das passende Beil ganz leicht darauf, damit man täglich nachsehen, und wenn es nöthig ist, mit Essig auffüllen kann, wozu man von dem gekochten Essig erübrigen muß. Nach vier zehn Tagen sind sie vollkommen gut, daher man, wenn man sie in mehrern Fasseln eingemacht hat, die übrigen fest verbeilen, und sehr gut ist, wenn man sie mit Pech verpicht, damit keine Luft durchdringen kann: hauptsächlich ist zu bemerken, daß die Gurken, wenn sie verarbeitet haben, auf einem kühlen Orte aufbewahrt, und die Fasseln, besonders in der

ersten Zeit, täglich hin und her gewälzt werden müssen, welches den Schimpel verhindert, auch dürfen die Gurken nie mit der bloßen Hand berührt werden.

Wenn man Pfefferonnen darunter nehmen will, so werden diese nachdem sie geputzt, gewaschen und eingesalzen sind, mit siedenden Essig abgebrennt, etwas überkühlt, und zwischen den Gurken eingetheilt

741. Maccaronen zuzubereiten, welche zu feinen Mehlspeisen zu verwenden sind.

Hiezu wird ein halbes Pfund Mandeln geschwellt, und fein gestoßen, ein halb Pfund Zucker ebenfalls fein gestoßen, beides zusammen vermischt, und mit dem festen Schnee von zwey Eyerklaren gut vermengt; dann streicht man es Fingerdick auf Oblatten, und bäckt sie in einem abgekühlten Ofen; bewahrt sie dann zu fernerem Gebrauche an einem trocknen Orte auf.

742. Paradiesäpfeln über Winter aufzubewahren.

Man nimmt von der kleineren Gattung runde Aepfel, die keine Einschnitte haben, wäscht sie, und läßt sie trocknen; dann werden sie in reines hölzernes oder steinernes Gefäß reihenweis gelegt, zwey Theile Wein, und ein Theil Essig darauf gefüllt; gibt dann ein reines Tuch darüber, einen Deckel darauf, und beschwert es etwas mit einem leichten Stein. Man muß sie alle acht oder zehn Tage abwaschen, und immer rein halten, so kann man sie bis spät im Frühjahr gut erhalten; einige Stunden bevor man sie

kocht,

kocht, werden sie in frisches Wasser gelegt, und ausgewässert.

743. Schinken einzusalzen.

Auf jede große Schinken kann man ein Pfund Salz, und zwey Loth Saliter rechnen; das Salz sammt dem Saliter wird in einer Pfanne warm gemacht, und die Schinken so warmer gut damit eingerieben, vorzüglich bey dem Beine müssen sie sehr stark mit Salz eingerieben werden. Dann werden Wachholder, oder die sogenannten Kronabetbeern, Koriander, und einige Happel Knoblauch klein geschnitten, und mit den Kräutern, die alle wohl vermengt werden, muß man die Schinken gut einreiben; dann werden sie in ein Schäffel gelegt, ein passender Deckel darauf, mit einem Stein geschwert, und täglich ein oder auch zweymahl mit ihrer Soße begossen; sollte nach drey oder vier Tagen wenig Soße mehr seyn, so muß man einen Topf frisches Wasser, in welchen man zwey Hände voll Salz auflößen läßt, darüber gießen; stark geschwert dürfen sie erst nach vierzehn Tagen werden. Sind die Schinken groß, so müssen sie drey bis vier Wochen im Salze liegen, dann gibt man sie im Kamine, und läßt sie bey einem mäßigen Rauchen sechs bis achtundzwanzig Täge hängen. Die Schinken von Frischlingen sowohl, als auch das Fleisch, werden verhältnismäßig weniger gegen das Obige eingesalzen, selbe brauchen auch nur die Hälfte der Zeit, sowohl im Salze zu liegen, als auch sie zu räuchern.

744. Trüffeln einzusieden um sie aufzubewahren.

Die Trüffeln werden sauber gewaschen und abgebürstet, dann kommen sie in ein Kastrol, welches mit rothen Wein angefüllt wird, gibt einige Gewürznägerln darein, und werden dann so lange gekocht, als man braucht um ein Ey hart zu sieden; ist dies geschehen, so werden sie abgekühlt, in Gläßer gelegt, der Wein darauf gegoßen, aber so, daß oben ein leerer Raum bleibt; dieser Raum wird mit sehr frischer zerlaßener Kernfette angefüllt, mit einer Blatter zugebunden, und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

745. Wildschweinfleisch abzusieden und aufzubewahren.

Man nimmt die Hälfte Essig, die Hälfte rothen Wein, einige Zwiebel in große Spalten geschnitten; dann Kuttelkraut, Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, und etwas Neugewürz. Mit diesen allen wird das Fleisch gesotten, aber nicht zu weich; dann läßt man es in diesem Sud zugedeckt an einem kühlen Orte stehen, und gibt es dann mit Essig und Oel.

746. Zungen einzupöckeln.

Die Rindszungen werden auf die nemliche Art, wie die Schinken eingepöckelt, nur brauchen diese nicht länger als acht Täge, um sie ungeräuchert kochen zu können; will man sie räuchern, so darf man sie nicht länger als acht Täge im Kamine hängen lassen.

Anhang.

747. Liqueur mit Aneis.

Man läßt ein und ein viertel Pfund Zucker mit einem Glaß Wasser kochen, bis der Zucker rein und gut aufgelößt ist; drey Unzen Aneis werden mit einem halben Seitel Wasser, welches siedend heiß sein muß, abgebrennt, zugedeckt, und eine halbe Stunde stehen gelassen, dann unter den siedenden Zucker gegoßen, vom Feuer weggethan, und drey Seitel Brandtwein dazu gegossen, gut mitsammen vermengt, und in einen reinen steinernen Krug gefüllt; man stellt ihn dann an die Sonne, oder im Winter auf dem Ofen, und läßt ihn drey Wochen fest zugestopft stehen; nach drey Wochen wird er filtrirt, in Bouteillen gefüllt und gut verstopft.

748. Liqueur von rothen Früchten.

Man nimmt drey Pfund schwarze süße Kirschen, drey Pfund Himbeeren, und drey Pfund Erdbeeren; die Kirschen werden gestoßen, und die andern zweyerley Früchte zerdruckt; alles zusammen in einem reinen Topfe gethan, zugedeckt, und fünf bis sechs Stunden an einem kühlen Orte stehen gelassen, dann aber durch ein schütteres Tuch durchgepreßt: auf eine jede Halbe Saft kommt eine Halbe Brandtwein, und ein halb Pfund

Zucker, der gröblich gestoßen wird: dieses zusammen wird in ein großes Glas gethan, mit einer Blatter gut verbunden, und täglich zwey, bis dreymal fleißig aufgeschüttelt; nachdem es so durch vier Wochen gestanden ist, wird der Liqueur filtrirt, in Bouteillen gefüllt, gut verstopft und an einem kühlen Orte durch wenigstens acht Monathe stehen gelaßen.

749. Limonien Liqueur.

Die gelbe Schale von sechs Limonien wird abgeschnitten, das Weiße davon rein abgeschält, dann wird die gelbe Schale länglicht geschnitten und in eine Flasche oder Krug, worin drey Seitel Brandtwein sein müßen, gegeben: man siedet dann ein und ein halbes Pfund Zucker in einem Glas Wasser so lange, bis er gut abgefaumt ist, gießt ihn dann unter dem Brandtwein, und läßt ihn drey Wochen stehen; selber wird dann gut aufgerüttelt, und man läßt ihn dann noch zwölf Täge stehen; dann wird er erst filtrirt, je älter er wird, desto besser ist er.

750. Liqueur von Marillen.

Man schneidet fünf und zwanzig gute reife saftige Marillen in kleine Stücke, schlägt die Kerne davon auf, schält sie, stößt sie gröblich zusammen, und gibt alles in ein großes Glas; gibt dann zwey halbe Brandtwein, und ein und ein halb Pfund Zucker dazu; dann wird das Glas fest verbunden, läßt es drey Wochen so stehen, und rührt es täglich zweymal auf; dann wird es filtrirt, in Bouteillen gefüllt, gut verstopft, und an einem kühlen Orte verwahrt.

751. Liqueur von Marillen Kerne.

Es werden ein Pfund gesunde Marillen Kerne, worunter einige bittere seyn müßen, etwas weniges in einem Möser zerquetscht, aber ja nicht zerstoßen, weil sie sonst öhlig würden, gibt sie dann in ein groſses Einsiedglas, zwey halbe Brandtwein, eine halbe Wasser, etwas Zimmt, und ein und ein halb Pfund Zucker dazu, läßt es so durch neun Tage stehen, und rührt es täglich zweymal auf; am zehnten Tag wird es durch ein Fließpapier filtrirt, dann in Bouteillen gefüllt, gut zugestopft und einige Monathe stehen gelassen; je später man diesen Liqueur gebraucht, desto besser wird er.

752. Pomeranzen Liqueur.

Auf eine Halbe Brandtwein nimmt man zwey Pomeranzen, von einer wird die Schale an dem Zucker abgerieben, die andere kömmt ganz hinein; der Brandtwein wird in ein groſses Einsiedglas gethan, auf eine jede Halbe kommen drey viertel Pfund Zucker, und so bleibt er durch zwanzig Täge stehen, das Glas wird gut verbunden, und täglich zweymal aufgerührt; am ein und zwanzigsten Tag wird er filtrirt, in Bouteillen gefüllt, gut verstopft, und wenigstens sechs bis sieben Monathe so stehen gelassen.

753. Quitten Liqueur.

Man nimmt die gröſste und schönste Gattung Quitten, schält sie, schneidet den Botzen heraus;

stößt sie in einem großen Mörser zusammen, und preßt sie durch ein starkes Tuch; auf zwey halbe Brandtwein kommen drey halbe Quittensaft, auf jede Halbe kommt ein halb Pfund Zucker; man gibt alles zusammen in ein großes Glas, deckt es gut zu, und läßt es zwölf Tage stehen; am dreyzehnten Tag wird es durch ein Fließpapier filtirt, in Bouteilien gefühlt, gut zugestopft, und so durch sechs Monathe stehen gelassen.

754. Van ilie Liqueur.

Man nimmt vier Halbe Brandtwein, zwey Halbe süßes Obers, ein Loth Cochenilie, ein Loth Vanilie klein geschnitten, und ein und ein halb Pfund Zucker, dieses wird alles zusammen vermischt, und in einer Flasche an einen warmen Orte durch vierzehn Tage stehen gelassen, hernach filtrirt man es durch ein Fließpapier, und der Liqueur ist fertig.

755. Vespettro Liqueur.

Auf zwey Halbe guten Brandtwein, nimmt man zwey Drachmen Angelica Wurzel, eine Unze Koriander, Aneis und Fenchel so viel, was man zwischen vier Finger fassen kann, stößt alles gröblich zusammen, und gibt es in dem Brandtwein; von zwey Limonien wird die gelbe Schale sorgfältig abgeschnitten, daß nichts weißes dazu kömmt, und sammt dem Safte der Limonien dazugethan, dann noch ein und ein halb Pfund Zucker; dieses alles wird in ein Einsiedglas gegeben, und man läßt es durch sechs Tage stehen,

rührt es täglich zweymal auf; den siebenten Tag wird es mit Fließpapier durch einen Trichter filtrirt, in Bouteillen gefüllt, gut zugestopft, und an einem kühlen Orte aufbewahrt, je älter, desto besser wird er.

Speiszetteln an Fleisch und Fasttägen.

Speiszetteln an Fleischtägen.

Für sechs und dreyßig Personen.

Gestoßene Suppe mit Spargel Eiterl.
Erdäpfel Suppe mit gebackenen Erdäpfel Knöderln.
Tauben in Pappilotten.
Mark Wandeln.
Bratwürste mit gedünsten Zwiebel.
Gedünstes Rindfleisch mit kleinen Kohlrabi und gelben Rüben garnirt.
Weißes Rindfleisch in gedünsten Reisreif.
Sardellen Soß, Gurken.
Mandel Kren, rothe Rüben.
Gefülltes Sauerkraut mit Schinken.
Artischoken mit grünen Erbsen, Krebsschweiferln, und faschirten Karbonadeln garnirt.
Hendeln in Fricassée.
Faschirter Hase.
Junger Indian in der Preß mit Aspic.

Semmel Pasteteln mit Ragout.
Kipfel Koch mit Himbeer Guß.
Spanische Obstspeis.
Gebratener Fasan.
Junge Gänse.
Rehrücken.
Gemischte Compot.
Bundsallat mit harten Eyern, Sardellen und Aspie.
Biskuit Torten in Blättern mit Punscheis überzogen und grünen Früchten garnirt.
Grillirte Torte.
Veilchen Sulz.
Sülz von Maraschino,
Erdbeeren Gefrornes.
Vanilie Gefrornes.
Vier Teller frisches Obst.
Vier Schalen eingelegtes Obst.
Sechs Teller feines Zuckerwerk.
Zwey Teller Biskuit.
Zwey Teller in Zucker getauchte Pomeranzenspalten.

Für vier und zwanzig Personen.

Hirnsuppe mit Hirnwandeln.
Braune Suppe über gefüllte Semmeln.
Schnepfen Salmi mit gebackenen Semmeln.
Krebs Wandeln.
Faschirte Maurachen.
Wachteln in Reisreif.
Gedünstes Rindfleisch mit Erdäpfeln.
Weißes Rindfleisch.

Paradies Aepfelsoß, Gurkensalat.
Kappernsoß und Monathrettig.
Gedünstes Sauerkraut mit Reis und Schinken gemischt.
Gemischtes Zugemüße mit Roletten von Fasch.
Spargel in der Buttersoß.
Wildschwein mit eingesottener Salse, oder Essig und Kren.
Ragout in einem Reif von Butterteig.
Junge Hendeln mit Champignons.
Koch auf französische Art.
Koffee Koch.
Rehschlegel.
Indian.
Schnepfen.
Compot mit den gesulzten Faum, Happelsalat mit harten Eyern und Sardellen.
Harte Biskuit Torte mit Faum gefüllt.
Gewürz Torte.
Erdbeer Sulz mit frischen Früchten eingelegt.
Punsch Sulz.
Papina Gefrornes.
Himbeer Gefrornes.
Zwey Teller gedörrtes Obst.
Vier Schalen mit eingelegten Früchten.
Vier Teller feines Zuckerwerk.
Zwey Teller Biskuit.
Vier Teller frisches Obst.

Für achtzehn Personen.

Krebs Suppe mit Krebs Wandeln.
Braune Suppe mit Kaiser Gerstel.

Böckel Zunge.
Mürbe Kipfeln mit Faſch gefüllt.
Boeuf a la mode mit Erdäpfeln garnirt.
Weißes Rindfleiſch mit gedünſten Kohl garnirt.
Limonie Soß, italiäniſche Soß.
Champignon Soß, kalte Senf Soß.
Gedünſtes Sauerkraut mit Faſan.
Gefüllte Kohlrabi mit gebackenen Hendeln.
Weiß gedünſte Kalbsbruſt mit Krebsſchweiferln.
Aufgeloffenes Kindskoch mit Vanilie Liqueur.
Reis Meridon.
Gebratene Rebhühner.
Kalbsſchlegel.
Geſulzte Aepfeln, Happelſalatt.
Chokolade Torten mit Pomeranzen Eis.
Geſtiftelte Mandeltorten mit grünen Früchten garnirt.
Pomeranzen Faum.
Schwarze Kaffee Sulz mit Mandel Milch.
Tutti Frutti Gefornes.
Schmankerl Gefornes.
Vier Teller friſches Obſt.
Zwey Schalen eingelegte Früchten.
Zwey Teller Conserven.
Zwey Teller feines Backwerk.
Zwey Teller Biskuit.

Für fünfzehn Perſonen.

Hirnſuppe mit Hirn Eiterl.
Braune Suppe mit Lungenſtruderln.
Karbonnadeln mit Sardellen.

Ragout Wandeln.
Gedünstes Rindfleisch in einem Kranz von abgeschmalzenen Nudeln.
Faschirtes Rostbratel.
Kapper Kraut mit schweinernen Karbonadeln und Bratwürsten garnirt.
Faschirte Paradies Aepfeln mit gebackenen Hirn Pavesen.
Gedünster Schöpsenschlegel auf französiche Art.
Junge Hendeln in Buttersoß mit Krebsschweiferln und Champignon.
Spargel mit Butter und Semmelbröseln abgebrennt.
Amuletten in mürben Teig.
Gefüllte Aepfeln mit Crême und spanischen Winden aufgelegt.
Gebratene Schnepfen.
Kälberner Nierbraten.
Gemischtes Compot.
Speckfallat.
Spanische Windtorte mit türkischen Crême gefüllt.
Karten von Gewürzteig mit Pomeranzen Eis.
Punsch Sulz.
Vanilie Sulz.
Karamell Gefrornes.
Vier Teller gedörrtes Obst, vier Schalen eingelegtes Obst.
Zwey Teller Aepfeln.
Vier Teller feines Zuckerwerk.
Zwey Teller Biskuit.

Für zwölf Personen.

Kauli Suppe mit gebähter Semmel.
Braune Suppe mit Leber Schöberl.

Gansleber in Reisreif.
Gefüllte gebackene Erdäpfeln.
Brustkern Stück mit Kren überzogen.
Rindfleisch in Papilotten.
Sardellen Soß, rothe Rüben.
Saure Rüben mit schweinenen Karbonadeln.
Blauer Kohl mit Kastanien.
Hendeln in der Kappernsoß.
Kälbernes Brüstel in Fricandeaux mit den Spalten von Fasch garnirt.
Mandel Koch mit gefüllten Aepfeln und Marillen Faum geziert.
Gebratener Hase.
Gebratener Indian.
Zwetschgen Compot, Gurkensalat.
Brot Torte.
Aepfel Torte.
Bänder Sulz.
Kaffee Faum.
Zwey Teller frisches Obst.
Zwey Teller Zuckerwerk.
Ein Teller überzuckerte Kastanien.
Ein Teller geröstete Mandeln.
Ein Teller Biskuit.

Für sechs Personen.

Französische Suppe.
Schinken mit gebackener Semmel.
Rolladen mit Champignon.
Gedünstes Rindfleisch mit Erdäpfeln garnirt.

Gurken Soß und Senf.
Kohl mit Reis und Schinken.
Gedünſte Tauben.
Kalbskopf in Fricasée.
Pomeranzen Koch.
Gefüllte gebratene Hendeln.
Lungenbraten gebraten.
Compot von gedörrten Weichſeln.
Grüner Salat.
Gefaumte Milch mit ſpaniſchen Winden.
Bögen von Pomeranzen Eis.
Zwey Teller friſches Obſt.
Zwey Teller Zuckerwerk.
Ein Teller Biskuit.

Speiszetteln an Fasttägen.

Für ſechs und dreyſig Perſonen.

Rohrhühner Suppe mit gebackenen Erdäpfel Knöderln.
Chokolade Suppe.
Gefüllte Schnecken.
Dick mit Häring.
Eyer mit Ragout.
Rolladen von Eyern.
Kauly in der Butterſoß, mit gebackenen Schildkröten.
Grüne Fiſolen mit Fröſchkarbonadeln.
Rutten mit ausgelößten Müſcherln und Artoffeln.
Stirln in der Limonie Soß.
Geſulzter Karpfen mit Aspic.

Amuletten mit Reis.
Mandelkoch mit frischen Weichseln.
Krebskoch im Dunst.
Gebratener Hausen.
Gebratener Hecht mit Sardellen.
Gebratene Duckenten.
Gesulztes Aepfel Compot.
Welschen Salat.
Französische Blätter Torte.
Limonie Torte.
Bögen von Pomeranzen Eis.
Grillasch Bögen.
Ananas Sulz.
Schwarze Kaffee Sulz mit Mandelmilch.
Marillen Gefrornes.
Erdbeere Gefrornes.
Vier Teller frisches Obst.
Vier Schalen eingelegtes Obst.
Sechs Teller feines Zuckerwerk.
Zwey Teller Biskuit.

Für vier und zwanzig Personen.

Spargel Suppe mit gebackenen Reis Knöderln.
Milz Suppe.
Frösch karbonadeln mit kleinen Erdäpfeln.
Schildkröten in ihrer eigenen Schale.
Gebackene Eyer.
Eingerührte Eyer mit Krebsschweiferln und Spargel.
Sauerkraut mit Rutten.
Grüne Erbsen mit gebackener Rutten Leber.

Stockfisch mit Sardellen.
Faschirte Krebsen.
Spargel mit Milchrahm und Butter.
Stirl in Fricassée.
Faum Koch.
Gebackene Spritz Krapfen von Mandelteig.
Gebratener Dick.
Gebackener Schiel.
Quitten Compot.
Grüner Salat.
Kaiser Torte.
Glas Torte.
Limonie Sulz mit Pomeranzen Spalten.
Blanc' manger.
Ribisel Gefrornes.
Chokolade Gefrornes.
Vier Teller frisches Obst.
Vier Schalen eingelegtes Obst.
Sechs Teller Zuckerwerk.
Zwey Teller Biskuit.

Für achtzehn Personen.

Mandel Suppe.
Schildkröten Suppe.
Eyerpfanzel.
Erdäpfeln in der Milch.
Eyer mit Ragout.
Stockfisch mit Sauerkraut.
Gebackener Kohl mit gebackenen Fröschen garnirt.
Schiel mit grünen Petersilie und Butter.

Ragout von Schildkröten.
Puding auf Englische Art.
Limonie Koch.
Gebratener Schaden.
Gebackene Rutten.
Gemischtes Compot.
Grüner Salat.
Gerührte Mandel Torte mit Chokolade Eis.
Gewürz Bögen.
Weichsel Sulz.
Rosen Sulz.
Kaffee Gefrornes.
Chaudeau Gefrornes.
Vier Teller frisches Obst.
Vier Teller Zuckerwerk.
Zwey Teller in Zucker getunkte Kastanien.
Zwey Teller Biskuit.

Für fünfzehn Personen.

Gefaumte Milch Suppe.
Maurachen Suppe.
Gebackene Frösche.
Haschee Wandeln mit Fasch von Fischen.
Verlohrne Eyer in Saurampfen Soß.
Gebackene Eyer.
Endivienſalat in einer Buttersoß.
Böhmische Erbsen mit gebackener Ruttenleber.
Hechten in Milchrahm Kren.
Karpfen in der Böhmischen Soß.
Reis Koch mit Mandeln im Dunst mit einem Chokolade Guß.

Hausen Pastete.
Gebratener Dick.
Gebackene Rutten.
Zwetschgen Compot.
Grünen Salat.
Braune Linzertorte in Blättern.
Vanilie Bögen.
Gefaumte Milch mit Chokolade.
Gestreifte Pomeranzen Sulz.
Pfirschen Gefrornes.
Vier Teller frisches Obst.
Vier Teller feine Zuckerbäckereien.
Zwey Schalen eingelegtes Obst.
Zwey Teller Biskuit.

Für zwölf Personen.

Kräuter Suppe.
Fischbeischel Suppe.
Gebackene Rolladen von Erdäpfeln.
Eyerbecherln.
Saure Rüben mit Backfisch.
Erdäpfeln mit gezupften Hechten.
Schiel in Holländischer Buttersoß.
Schlein mit Wein.
Dampfnudeln mit Krem,
Citronat Koch.
Heiß abgesottene Krebsen.
Gebackener Karpfen.
Gebratener Hausen.
Äpfel Compot.

Saurer Salat.
Kleien Torte.
Gesulzte Türkische Crême.
Butter und Rettig.
Vier Teller frisches Obst.
Zwey Teller Zuckerwerk.
Zwey Teller Biskuit.

Für sechs Personen.

Erbsen Suppe mit gebackener Semmel.
Gesezte Eyer.
Hospot mit gebackenen Fröschen.
Forellen, faschirt.
Rohrhühner in der braunen Soß.
Biskuit Bögen mit Wein Chaudeau.
Gebackener Hecht mit Happel Salat und harten Eyern.
Mandelkuchen.
Nonnen Krapfeln.
Zwey Teller frisches Obst.
Ein Teller Englische Lebzelten.
Ein Teller Biskuit.

Inhalt

Inhalt.

Erste Abtheilung.

Von den verschiedenen Suppen, und den Assietten dazu.

Erster Abschnitt.

Von den Fleischsuppen.

Nro.		Seite
1	Braune Suppe	3
2	Brot Suppe	3
3	Erdäpfel Suppe an Fleischtägen	4
4	Französische Suppe	4
5	Gestoßene Suppe	5
6	Gestoßene Leber suppe	5
7	Haiden Grütze Suppe	6
8	Hirn Suppe	6
9	Kaiser Gerstel	6
10	Kaiser Suppe	7
11	Kauli Suppe	7
12	Krebs Suppe an Fleischtägen	8
13	Kräuter Suppe	9
14	Milz Suppe	9
15	Oglio Suppe	9
16	Reis Suppe	11
17	Gelbe Rüben Suppe	11
18	Scheer Rüben Suppe	12

Nro		Seite
19	Weiß Gestoßene Suppe	12
20	Suppe mit Beschamell Nockerln	13
21	Suppe mit Butter Nockerln	14
22	Suppe mit Consommé	14
23	Suppe mit Eingebundenen	15
24	Suppe mit gebackenen Erbsen	16
25	Suppe mit Erdäpfel Knöderln	16
26	Suppe mit Erdäpfel Knöderln anderer Art	17
27	Suppe mit Fleischknödeln	17
28	Suppe mit Gansel Jungen	18
29	Suppe mit abgetriebenen Greis Knöderln	18
30	Suppe mit Gries Wandeln	19
31	Suppe mit Haschee Krapfeln	19
32.	Suppe mit Hirn Eiterl	20
33	Suppe mit Hirn Knöderln	20
34	Suppe mit Hirn Wandeln	21
35	Suppe mit Krebs Eiterln	22
36	Suppe mit Krebs Wandeln	23
37	Suppe mit Leber Eiterln	23
38	Suppe mit Leber Knöderl	24
39	Suppe mit Leberschöberl	24
40	Suppe mit Lungen Struderln	25
41	Suppe mit Mauracher	26
42	Suppe mit Mark Eiterln	26
43	Suppe mit Mark Knöderln	27
44	Suppe mit Mehl Schöberl	27
45	Suppe mit Mehl Wandeln	28
46	Suppe mit Ragout Knöderln	28
47	Suppe mit Reis Knöderln	29
48	Suppe mit Reis Wandeln	29
49	Suppe mit Semmelschöberln	30
50	Suppe mit Spargel Eiterl	30

Nro		Seite
51	Suppe mit abgetriebenen Speck Knöderln	31
52	Suppe mit Speck Knödeln auf gewöhnliche Art	32
53	Suppen Zelteln auf Reisen= =	33

Zweyter Abschnitt.

Von den Fastensuppen.

54	Bier Suppe = =	34
55	Chocolade Suppe = =	35
56	Dürre Erbsen Suppe = =	35
57	Grüne Erbsen Suppe = =	35
58	Erbsen Wasser, welches zu Fastenspeisen und Fasten Suppen zu verwenden ist =	36
59	Erdäpfel Suppe = =	36
60	Fasten Suppe von Wurzelwerk =	37
61	Fisch Beischel Suppe = =	37
62	Frösch Suppe = =	38
63	Gestoßene Suppe = =	38
64	Krebs Suppe = =	39
65	Krebs Suppe mit Ragout =	39
66	Kräuter Suppe = =	40
67	Linsen Suppe = =	40
68	Mandel Suppe, gefaumte =	41
69	Maurachen Suppe = =	41
70	Milch Suppe = =	42
71	Rohr Hühner Suppe = =	42
72	Schildkrötten Suppe = =	43
73	Schwammerl Suppe = =	43
74	Spargel Suppe = =	43
75	Wein Suppe = =	44

Dritter Abschnitt.

Von den Assietten an Fleischtägen.

76	Bratwürste mit gedünsten Zwiebeln	44
77	Gebackene Erdäpfeln = =	45

Nro		Seite
78	Frösch Karbonadeln mit Erdäpfeln	46
79	Gans Leber in Reisreif	47
80	Haschee Wandeln	48
81	Karbonadeln mit Sardellen	49
82	Ausgebackene Kipfeln	50
83	Mark Wandeln	51
84	Faschirte Maurachen	51
85	Ragout Wandeln	52
86	Rolladen mit Champignons	53
87	Gebackene Rolladen von Erdäpfeln	54
88	Salmi von Schnepfen, Rebhühnern und Krametsvögeln	54
89	Schinken mit gebackenen Semmelspalten	55
90	Schinken Wandeln	56
91	Tauben in Pappilotten	56
92	Wachteln mit Reis	57
93	Wandeln mit Fasch	57
94	Wandeln auf eine andere Art	58

Vierter Abschnitt.

Von den Assietten an Fasttägen.

95	Dick mit Häring	58
96	Erdäpfeln in der Milch	59
97	Eyer Becherln	60
98	Eyer mit Erdäpfeln	61
99	Eingerührte Eyer mit Spargel und Krebsschweiferln	61
100	Eyerflecken	62
101	Gebackene Eyer	62
102	Gefüllte Eyer	63
103	Gesezte Eyer	64
104	Gestürzte Eyer	64

Digitized by Google

Nro		Seite
105	Holländische Eyer = =	65
106	Eyer Pfanzel = =	65
107	Eyer mit Ragout = =	66
108	Rolladen von Eyern = =	66
109	Verlohrne Eyer in der Saurampfen Soße	67
110	Gefüllte Schnecken = =	68

Zweyte Abtheilung.

Vom Rindfleisch, Soßen u. Zugemüßen.

Erster Abschnitt.

Von dem Rindfleische

111	Boeuf a la Mode = =	69
112	Boeuf á la Mode auf eine andere Art	70
113	Brustkern Stück mit Kren überzogen	70
114	Rindfleisch auf englische Art =	71
115	Gedämpftes Rindfleisch =	71
116	Gedünstes Rindfleisch =	72
117	Gedünstes Rindfleisch mit Gurken Soße.	73
118	Rindfleisch in Pappilotten =	74
119	Rindfleisch mit Weichsel und Himbeer Glaß	75
120	Rindfleisch braun zu machen =	75

Zweyter Abschnitt.

Von den Soßen.

121	Aepfel Soß = =	76
122	Champignon Soß = =	76
123	Gurken Soß = =	77
124	Italienische Soß = =	77
125	Kappern Soß = =	78
126	Limonienſoß = =	78
127	Mandel Kren = =	78

Digitized by Google

Nro		Seite
128	Paradies Aepfel Soß	79
129	Paradies Aepfel Soß auf andere Art	79
130	Quittensoß	80
131	Rothe Rüben Soß	80
132	Sardellen Soß	80
133	Saurampfen Soß	81
134	Sermelkren	81
135.	Kalte Senf Soß	81
136	Gedünste Zwiebel Soß	82

Dritter Abschnitt.

Von den Zugemüßen.

137	Artischocken mit grünen Erbsen	82
138	Grüne Erbsen	83
139	Gefüllte Erdäpfel	84
140	Erdäpfel mit kelbernen Beischel	84
141	Erdäpfel mit Rostbraten	85
142	Endivien Sallat in einer Butterſoße	86
143	Grüne Fisolen	86
144	Hospot zu machen	87
145	Kauli in der Butterſoße	87
146	Blauer Kohl mit Kastanien	88
147	Gebackener Kohl	88
148	Faschirter Kohl	90
149	Kohl mit Reis und Schinken	91
150	Braun gedünste Kohlrabi	91
151	Gefüllte Kohlrabi	92
152	Weißgedünste Kohlrabi	93
153	Linsen mit Rebhühner	94
154	Faschirte Paradies Aepfeln	95
155	Gelbe Rüben mit Kohlrabi	95
156	Gedünstes Sauer Kraut	96

Digitized by Google

Nro		Seite
157	Gedünstes Sauer Kraut mit Reis	97
158	Gefülltes Sauer Kraut =	98
159	Spargel in der Buttersoße =	99
160	Gemischtes Zugemüße =	99

Dritte Abtheilung.

Von den Verschiedenen Eingemachten.

Erster Abschnitt.

Von den Eingemachten Geflügel.

161	Hendeln in der Blutsoß =	100
162	Hendeln in der Buttersoß mit Kauli	101
163	Hendeln aux Crottons =	101
164	Hendeln mit grünen Erbsen und Krebsschweiferln = = =	102
165	Hendeln mit grünen Erbsen und Krebsschweiferln auf andere Art =	103
166	Hendeln faschirt = =	103
167	Hendeln in Fricassée =	104
168	Heißabgesottene Hendeln =	105
169	Hendeln in der Kappern Soß =	105
170	Hendeln mit Milchrahm und Limonien Spalten = = =	106
171	Hendeln in der Paradies Aepfel Soß	106
172	Hendeln in der Pomeranzen Soß	107
173	Hendeln weiß gedünstet =	107
174	Gedünste Enten mit kleinen Zwiebeln	108
175	Enten mit Reis faschirt =	109
176	Faschirter Indian = =	110
177	Karbonadeln von einen jungen Indian in Fricandeau = =	111
178	Kapaun mit Müscherln =	112

Digitized by Google

Nro		Seite
179	Kapaun in der falschen Müscherl Soß	112
180	Faschirte Tauben = =	113
181	Gebeizte Tauben wie Rebhühner zuzurichten	114
182	Gedünste Tauben = =	114

Zweyter Abschnitt.

Von den Kälbernen Eingemachten und Ragouts.

183	Kälbernes Brüstel in der Glaß =	115
184	Kälbernes Brüstel in der Limonienſoß	116
185	Kälbernes Brüstel mit Sago =	117
186	Kälbernes Brüstel mit Spargel, Krebſen, und grünen Erbſen gefüllt =	117
187	Kälbernes Hirn in der Limonienſoß	118
188	Kälberne braun gedünste Karbonadeln	119
189	Kälberne Karbonadeln mit Kapern	119
190	Kälberner Schlegel mit geſelchten Zungen geſpickt = =	120
191	Gefüllter Kälberner Schlegel mit Soß	120
192	Geſpickte Kälberne Schnitzel =	121
193	Kalbskopf in Fricassée =	122
194	Faſchirtes in dem Kälber Netze =	123
195	Faſchirter Haſe = =	125
196	Lämmernes in der Bertramſoß =	124
197	Gedünſtes Lämmernes =	135
198	Ragout von den Flügeln der Indian und Enten = = =	125
199	Ragout vom Kalbfleiſch =	126
200	Ragout von einem Rehrücken =	127
201	Ragout in Semmelpaſteteln =	127
202	Zungen in Fricandeau =	128
203	Zungen am Spieße gebraten mit Sardellen Soß = = =	129

Nro Seite

Dritter Abschnitt.

Von Rindenen und Schöpsenen Eingemachten Rostbrateln, Schlegeln und Aspic.

204 Lungenbratel mit kleinen Erdäpfeln 130
205 Lungenbratel auf Englische Art = 131
206 Gedünstes Lungenbratel = 131
207 Gespicktes Lungenbratel = 132
208 Gewickeltes Lungenbratel = 133
209 Ochsenschweif = = 134
210 Gedünste Rolladen = = 134
211 Französisches Rostbratel = 135
212 Gedünstes Rostbratel = = 136
213 Gefülltes Rostbratel = 156
214 Gefülltes Rostbratel auf baierische Art 137
215 Schöpserner Schlegel auf französische Art 138
216 Gedünster Schöpsenschlegel = 139
217 Schöpsener Schlegel mit Reis = 140
218 Schnitzeln von Rindfleisch = 141
219 Gefülltes Weißbratel = 141
220 Wildschweinfleisch zuzurichten = 143
221 Wildschweins Kopf = 142
222 Aspic zu machen = = 143
223 Eingelegte Aspic = = 144
224 Junger Indian in der Presse mit Aspic 145
225 Gesulzter Kalbskopf = = 146

Vierter Abschnitt.

Von den Fischspeisen, Fröschen, Krebsen, Rohrhühnern und Schildkröten.

226 Fisch mit Sardellen = = 147
227 Forellen blau abgesotten = 147

Nro		Seite
228	Forellen faschirt	148
229	Gemischte Speisen von Fischen	149
230	Hecht mit Austern	149
231	Gesulzter Hecht oder Stirl	150
232	Gebratener Hecht mit Soß	150
235	Gezupfter Hecht mit Sauerkraut	151
234	Hecht in der Kackelsoße	125
255	Heißabgesottener Hecht mit Kren	152
256	Hecht mit Milchrahmkren	153
237	Hecht mit Sardellen gespickt	153
238	Karpfen auf böhmische Art	154
239	Blau abgesottener Karpfen	155
240	Gesulzter Karpfen	155
241	Karpfen in der Saurampfen Soße	156
243	Rutten mit Austern	156
243	Gebackene Rutten mit Soß	157
244	Rutten mit ausgelößten Müscherln und Artofeln	157
245	Gespickter Schaden	158
246	Schiel mit grünen Petersilie	159
247	Schiel mit holländischer Butterfoß	159
248	Gebratener Schlein mit Soß	160
249	Schlein mit Wein	161
250	Stirl frikaßirt	161
251	Stirl in der Limonienfoß	162
252	Stockfisch, gefüllter	162
253	Stockfisch mit Sardellen	163
	Frösche, Rohrhühner und Schildkröten.	
254	Frösche frikaßirt	164
255	Frösche mit Maurachen und Krebsschweiferln	164
256	Frösche in der Petersilienfoß	165

Nro		Seite
257	Krebsen faschirt = =	165
258	Krebsen, gedünste = =	166
259	Rohrhühner in einer braunen Soße	166
260	Rohrhühner in einer andern Soße	167
261	Schildkröten in der Blutsoße =	167
262	Schildkröten gebackene =	168
263	Schildkröten in der Limonienſoß =	168
264	Ragout von Schildkröten =	169
265	Schildkröten in ihrer eigenen Schale	169

Vierte Abtheilung.

Erſter Abſchnitt.

Von den verſchiedenen Mehlſpeiſen, von dem Butterteig, mürben Teig, und Paſteten.

266	Butterteig zu machen, welcher in allen Kränzen, Einfaßungen und Paſteten zu verwenden iſt	170
267	Butterteig auf eine andere Art, welcher zu den Ausfütterungen der vorkommenden Mehlſpeiſen zu verwenden iſt =	171
268	Beſonderer Butterteig mit Mandeln	172
269	Mürben Teig zu machen =	173
270	Butter Paſtete mit Ragout =	173
271	Erdäpfel Paſtete = =	174
272	Faſch Paſtete = =	174
273	Hauſen Paſtete = =	175
274	Hechten Paſtete = =	176
275	Kalte Paſtete = =	177
276	Reis Paſtete =	178
277	Sauerkraut Paſteten mit Faſan, Rebhühnern, und Waldſchnepfen =	179

Nro		Seite
278.	Schildkröten Paſtete	179
279	Schinken Paſtete	180
280	Schnepfen Paſtete	180
281	Tauben Paſtete	182
282	Topfen Paſtete	182

Zweyter Abſchnitt

Meridons, Pudings und andere kleine Mehlſpeiſen mit Chaudeau.

283	Krebs Meridon	183
284	Krebs Meridon auf andere Art	184
285	Reis Meridon	184
286	Semmel Puding	185
287	Puding auf engliſche Art	186
288	Erdäpfel Puding mit Schinken	187
289	Geſtoßener Puding	188
290	Mandel Puding	188
291	Reis Puding	189
292	Biskuit Stengeln mit Chaudeau	189
293	Eine beſondere Mehlſpeis mit Chaudeau	190
294	Grieswürſtel mit Wein	191
295	Gefüllte Semmeln mit Chaudeau	191
296	Semmel Paſteteln mit Wein	191
297	Spaniſches Brot	192
298	Spaniſches Brot auf andere Art	192
299	Spaniſche Semmeln mit Wein	193
300	Wein Kipfeln	193

Dritter Abſchnitt.

Von den verſchiedenen Köchen.

301	Aepfelkoch	194
302	Aepfel Koch auf franzöſiſche Art	195
303	Amuletten mit Kindskoch	196

Digitized by Google

	Seite
Amuletten mit Reis	197
Amuletten in mürben Teig	198
Beschamell im Dunste	198
Biskuit Koch	199
Brot Koch	199
Citronat Koch	200
Chokolade Koch	200
Erdäpfel Koch	200
Erdbeeren Koch	201
Eyerdötter Koch	202
Faum Koch	202
Französisches Koch	203
Gries Koch	203
Kaffee Koch	204
Kaiser Koch	205
Kindskoch mit Vanilie Liqueur	205
Kipfelkoch mit Himbeerguß	206
Krebs Koch	207
Krebs Koch im Dunste	208
Limonie Koch	208
Mandel Koch mit gefüllten Aepfeln	209
Mandel Koch mit Pistazien	210
Mandel Koch mit frischen Weichseln	210
Mark Koch im Duust	211
Mark Koch auf andere Art	212
Mark Melone	212
Pistazien Koch	212
Pomeranzen Koch	212
Quitten Koch	213
Koch von Reismehl	214
Reis mit Chokolade und Milch Chaudeau	215
Reis Koch, gefülltes	215

Nro		Seite
336	Reis Koch mit Mandeln	216
337	Reis Koch a la Pius.	216
338	Schmankerl Koch	217
339	Spanisches Obst Koch	218
340	Weichsel Koch	219
341	Wein Koch	219
342	Zwetschgen Koch	220
343	Zimmt Koch	220

Vierter Abschnitt.

Von den Kuchen, Strudeln und gemischten Mehlspeisen.

344	Aepfel Kuchen	221
345	Pesther Aepfel Kuchen	222
346	Limonie Kuchen, gezogene	225
347	Mandel Kuchen	224
348	Mandel Kuchen, gezogene	224
349	Geschnittene Nudel Kuchen	215
350	Reucher Kuchen	226
351	Kuchen oder Raizische Bitta	227
352	Weichsel Kuchen von Germ Teig	227
353	Gerührte Weichsel Kuchen	228
354	Weichsel Kuchen auf andere Art	229

Strudeln.

355	Aepfel Strudel	229
356	Chocolade Strudel	230
357	Chocolade Strudel auf andere Art.	230
358	Citronat Strudel	231
359	Erdäpfel Strudel	231
360	Feine Germ Strudel	232
361	Kinds Koch Strudel	252
362	Krebs Strudel	233

363 Li-

Nro		Seite
363	Limonie Strudel	234
364	Mark Strudel	234
365	Milchrahm Strudel	235
366	Mohn Strudel	235
367	Reis Strudel	256
368	Schinken Strudel	257
369	Tyroler Strudel	237
370	Weichsel Strudel	238
371	Zwetschgen Strudel	238
	Gemischte Mehlspeiseln.	
372	Aepfeln mit Krem	239
373	Aepfelspeis auf andere Art	239
374	Mehlspeis mit Aepfeln	240
375	Mehlspeis von Aepfeln mit Kindskoch	241
376	Gebackene Aepfelspeise	241
377	Gebackene Amuletten mit Aepfeln gefüllt	241
378	Amuletten mit Zwetschgen gefüllt	242
379	Biskuit Nudeln	243
380	Eingetrapftes mit Vanilie Krem	243
381	Französische Butternudeln	244
382	Fleckchen mit Krebsbutter und Milchrahm	244
383	Krebs Würfteln	245
384	Mehlspeis von geriebenen Gerstel	246
385	Milchrahm Nockerln mit Krebsschweiferln	246
386	Aufgeloffene Milchrahm Nockerln	247
387	Gebräunte Nockerl in der Milch	247
388	Salzburger Nockerl	248
389	Abgetriebenes Nudelpfanzel	249
390	Faschirte Nudeln	249
391	Nudel Pfanzel	250
392	Reis Schmaren	250
393	Reiswandeln im Butterteig	251

Nro		Seite
394	Scheitterhaufen	251
395	Welsche Polenta	252
596	Erdäpfel Polenta	253
397	Welschen Reis	253
398	Welsche Maccaroni	254
399	Maccaroni mit Käß und Fleisch	254

Fünfter Abschnitt.

Aus dem Schmalze gebackene Mehlspeisen.

400	Brand Teig	255
401	Brügel Krapfen	256
402	Brügel Krapfen, kleine	257
403	Faschings Krapfen	257
404	Abgetriebene Faschings Krapfen	259
405	Milchrahm Faschings Krapfen	259
406	Rohr Krapfen	260
407	Rosen Krapfen	260
408	Spritz Krapfen von Mandelteig	261
409	Schneeballen	262
410	Runde Schneeballen	263
411	Zucker Strauben	263
412	Zimmt Krapfen	263
413	Gefüllte Zimmt Krapfen	264

Sechster Abschnitt.

Von den Germ Mehlspeisen.

414	Feiner Germteig	265
415	Gerührter Germteig	265
416	Geschlagener Germteig	266
417	Kalter Germteig	267
418	Aneis Laiberln	268

Nro		Seite
419	Böhmische Dalkerln	268
420	Böhmische Dalkerln von Erdäpfeln	269
421	Dampfnudeln	269
422	Dampfnudeln mit Krebsen gefüllt	270
423	Ganz ordinäre Baierische Dampfnudeln.	272
424	Dukaten Nudeln	273
425	Dukaten Nudeln mit Krebsbutter	273
426	Dukaten Nudeln auf eine andere Art	274
427	Feine Germ Kipfeln	275
428	Germ Kipferln mit Aneis	276
429	Vanilie Kipferln	276
430	Germ Wandeln mit Mohn	277
431	Abgetriebener Kugelhupf	277
432	Kaiser Kugelhupf	278
433	Gefüllter Kugelhupf	278
434	Kugelhupf auf andere Art	279
435	Abgetriebene Wespennester	279
436	Topfen Flecken	280
437	Weichsel Flecken	281
453	Zwetschgen Flecken	281
439	Feine Mohn Beigerln	281
440	Gute Kolatschen zu backen	283

Siebenter Abschnitt.

Von den Obstspeisen.

441	Aepfeln im Schlafrock	284
442	Aepfeln im Schlafrock mit Eingesottenen gefüllt.	285
443	Aepfeln im Schlafrock auf andere Art	285
444	Gebackene Aepfeln mit Weichseln gefüllt	286
445	Gedünste Weichseln mit Marillen	286
446	Gedünste Kirschen mit Chocolade	287

Nro Seite
447 Gebackene Kastanien = 287
448 Gebackene Mandeln = = 288
449 Gebackene Marillen = 289
450 Gebackene Marillen auf andere Art 289
451 Gebackene Weichseln = 290
452 Gebackene Zwetschgen = 290

Fünfte Abtheilung.

Von den verschiedenen Braten, Compots und Salaten.

Erster Abschnitt.

Von den gebratenen Geflügel, kälbernen und lämmernen Braten, Spanferkel und Wildprät.

453 Auerhahn, gebraten = = 291
454 Junge Hendeln, gebraten = 292
455 Junge Hendeln, gebackene = 292
456 Indian, gebraten = = 292
457 Kapaun, mit Austern gefüllt und gebraten. 293
458 Kapaun mit Sardellen = 293
459 Kapaun mit Schnecken = 294
460 Tauben, gebraten = = 294

Kälberne und lämmerne Braten, und Spanferkel.

461 Kälberner Schlegel, gebraten = 295
462 Kälberner Schlegel mit Sardellen 295
463 Kälberner Schlegel sammt den Nierndratel zu füllen = = = 296
464 Kälberne Schnitzeln = = 296
465 Lämmerner Schlegel sammt den Nierndratel 297
466 Spanferkel zu braten = 298

Nro		Seite
167	Duckenten, gebraten = =	299
168	Fasan, gebraten = =	299
169	Fasan auf englische Art =	299
170	Hasen, gebraten = =	300
171	Hasenhühner, gebraten =	301
172	Hirschzimmer, gebraten =	301
173	Krammetsvögeln, gebraten =	301
174	Lerchen auf dem Roste gebraten =	302
175	Lungenbraten wie einen Hasen zuzurichten	302
176	Rebhühner, gebraten =	303
177	Rehschlegel, gebraten =	303
178	Rehrücken, gebraten =	304
179	Rohrhühner, gebraten =	304
180	Schnepfen, gebraten =	304
181	Wild Enten gespickt und gebraten	305
182	Wachteln, gebraten = =	305
183	Wild=Tauben, gebraten =	305

Zweiter Abschnitt.

Von den verschiedenen Compots.

184	Compot von Aepfeln =	306
185	Compot von Aepfeln oder Birnen auf eine andere Art = =	307
186	Gesulzte Aepfeln = =	307
187	Gemischtes Compot = =	308
188	Gemischtes Compot auf eine andere Art	309
189	Gesulztes Compot = =	310
190	Compot von Pfirschen =	311
191	Quitten=Compot = =	311
192	Weichsel Compot = =	312
193	Compot von gedörten Weichseln	312
194	Zwetschgen Compot = =	313

Nro Seite

Dritter Abschnitt:

Von den verschiedenen Salaten.

495 Artischocken = Salat = = 314
496 Gurkensalat = = 314
497 Kauli = Salat = = 314
498 Kraut = Salat mit Speck = 315
499 Spargel = Salat = = 315
500 Welscher Salat = = 316
501 Welscher Salat auf andere Art = 316

Sechste Abtheilung.

Von den verschiedenen Torten und kleinern Bäckereyen.

Erster Abschnitt.

Von den Torten.

502 Aepfel Torte = = 317
503 Biskuit Torte = = 318
504 Biskuit Torten auf eine andere Art 319
505 Gewickelte Torte von Biskuit Teig 320
506 Blätter Torte = = 320
507 Französische Blätter Torten = 322
508 Französische Blätter Torte mit Kaffee 324
509 Gerührte Blätter Torte = 324
510 Brösel = Torte = = 326
511 Brösel Torte gefüllt = = 326
512 Brot Torte = = 327
513 Butter Torte in Blätter = 328
514 Butter Torte mit Pfirschen = 328
515 Butter Torte, geflochtene = 329
516 Chokolade Torte = = 330
517 Chocolade Torte von besonderer Güte 330

Digitized by Google

Nro.		Seite
18	Erdäpfel Torte = =	331
19	Gesulzte Torte = =	332
20	Gewürz Torte = =	332
21	Glas Torte = =	333
22	Grillirte Torte = =	333
23	Kastanien Torte = =	334
24	Kaiser Torte = =	334
25	Kleyen Torte = =	335
26	Limonien Torte = =	335
27	Linzer Torte = =	336
28	Linzer Torte auf eine andere Art	337
29	Linzerteig, brauner = =	338
30	Mandel Torte, gerührt =	338
31	Mandel Torte gestiftelt. =	339
32	Mandel Torte, getrocknete =	340
33	Pohlnische Torte = =	340
34	Pomeranzen Torte = =	341
35	Quitten Torte = =	342
36	Saft Torte = =	342
37	Spanische Torte = =	343
38	Spanische Windtorte =	343
39	Torte von geläuterten Zucker =	345
40	Zucker Torte = =	345

Zweiter Abschnitt.

Von den Wandeln und Bögen.

41	Citronat Wandeln = =	347
42	Erbsen Wandeln = =	347
43	Erdäpfel Wandeln = =	348
44	Kremm Wandeln = =	348
45	Mandel Wandeln = =	349
46	Weichsel Wandeln = =	349
47	Zimmt = Wandeln = =	350

Nro		Seite
	Von den Bögen.	
548	Biskuit Bögen = =	350
549	Bögen vom Butterteig =	351
550	Chokolade Bögen = =	351
551	Französische Bögen = =	352
552	Gewürz Bögen = =	352
553	Grillasch Bögen = =	353
554	Krebs Bögen = =	354
555	Limonie Bögen = =	354
556	Mandel Bögen = =	355
557	Mandel Bögen mit Pistazien =	356
558	Mandel Bögen mit Zibeben =	356
559	Mandel Bögen, auf französische Art	356
560	Mandel Bögen, weiße =	357
561	Mandel Bögen, mürbe =	357
562	Bögen von Pomeranzen Cis =	358
563	Vanilie Bögen = =	358
564	Weichsel Bögen = =	359
	Dritter Abschnitt.	
	Von den Hohlhippen und Schnitten.	
565	Hohlhippen = =	359
566	Hohlhippen auf andere Art =	360
567	Feine Finger Hohlhippen =	360
568	Quitten Hohlhippen = =	361
569	Zimmt Hohlhippen = =	362
570	Gehackte Mandelhippen =	362
571	Maccaronen Hippen = =	363
572	Hobelscharten von Mandeln =	363
573	Waffen Krapfen = =	364
	Schnitten.	
574	Aepfel Schnitten mit Pistazien	365
575	Chokolade Schnitten = =	365

Nro		Seite
576	Erdbeeren Schnitten	366
577	Kaffee Schnitten	367
578	Limonie Schnitten	367
579	Mandelmilch Schnitten	368
580	Marillen Schnitten	368
581	Mandel Maultaschen	369
582	Mandel Mnultaschen auf andere Art	370

Vierter Abschnitt.

Von verschiedenen kleinen Zuckerbäckereien.

583	Aneis Bretzerln	371
584	Aneis Brot	371
585	Aneis Kücheln	372
586	Becherln von gerührten Mandelteig	372
587	Biskuit in Papier Kapseln	373
588	Biskuit von Chokolade	373
589	Chokolade Brot	374
590	Chokolade Kücheln	374
591	Eis Lebzelteln	374
592	Gefüllte spanische Winde	375
593	Gewürz Stangeln	375
594	Kapseln von Brot-Tortenteig	376
595	Karten von Gewürzteig	376
596	Kastanien mit Zucker überzogen	377
597	Kletzenbrot, feines	377
598	Lebzelten	378
599	Linzer Brot	378
600	Mandel Bacht	379
601	Mandel Berg	379
602	Mandel Brot, gestifteltes	380
603	Mandel Busserln	380

Digitized by Google

Nro		Seite
604	Mandel, geröstete = =	381
605	Mandel-Laiberln, gestoßene =	381
606	Mandel im Schlafrock =	382
607	Marillen Bretzerln = =	382
608	Marzipanteig zu Torten oder zu kleinen Bäckereyen = =	383
609	Muskazonen = =	384
610	Nonnen Krapfeln = =	384
611	Paulaner Zelteln = =	385
612	Pomeranzen Busserln =	385
613	Quitten Kücheln = =	386
614	Spanische Bretzeln = =	386
615	Stangel Brot = =	386
616	Tyroler Brot = =	387
617	Tortletten = =	388
618	Tortletten auf andere Art =	388
619	Zucker Kipferln = =	389
620	Zucker Zelteln = =	389
621	Zwiback, französisches =	389

Siebente Abtheilung.

Von den Sulzen, Crem's, gefaumter Milch, Gefrornen, Geléen, Marmelad's, eingesottenen und eingelegten Früchten.

Erster Abschnitt.

Von den Sulzen, Crem's, und gefaumter Milch.

622	Ananas Sulz = =	390
623	Bänder Sulz = =	392
624	Blanc-manger = =	393

Nro		Seite
25	Blanc-manger in Form eines Damen= bretes = = =	593
26	Blanc-manger mit Kaffee =	394
27	Chokolade Sulz = =	394
28	Erdbeeren Sulz = =	395
29	Erdbeeren Sulz mit gemischten Beeren ein= gelegt = = =	395
30	Himbeeren Sulz = =	397
31	Limonien Sulz = =	397
32	Limonien Sulz mit Pomeranzen Spalten	398
33.	Mandel Sulz = =	398
34	Mandel Sulz ohne Hausenblase	399
35	Marillen Sulz = =	399
36	Gesulzte Milch mit Kaffee =	400
37	Pomeranzen Sulz = =	401
38	Gestreifte Pomeranzen Sulz =	401
39	Punsch Sulz = =	402
40	Ribisel Sulz = =	402
41	Rosen Sulz = =	403
42	Schwarze Kaffeesulz mit Mandelmilch	404
43	Sulz von rohen Kaffee =	404
44	Sulz von Muskatwein =	405
45	Sulz von Muskatweintrauben =	405
46	Sulz von Muskatweintrauben mit Stein= obst = = =	406
47	Thee Sulz = =	407
48	Tokayer Sulz = =	408
49	Vanilie Sulz = =	408
50	Veilchen Sulz = =	408
51	Weichsel Sulz = =	409
52	Weinschierl Sulz = =	409
53	Créme mit Schneeballen =	410

Nro		Seite
654	Türkische Créme = =	411
655	Vanilie Créme = =	412
656	Gesulzten Chaudeau = =	412
557	Gesulzte Milch mit Biskuit ausgefüttert	413
658	Gesülzter Reis = =	415
659	Kaffee Faum = =	414
660	Einen mellirten Milchfaum zu machen	414
661	Gestürzter Milch Faum mit Backereyen garnirt = = =	415
662	Gefaumte Milch mit Chokolade	416
663	Gefaumte Milch mit Erdbeeren =	417
664	Gefaumte Milch mit Pistazien =	417
665	Pomeranzen Faum =	417
666	Sulzen von eingesottenen Säften in einer solchen Jahreszeit, wo man keine frischen Früchte hat = =	418

Zweyter Abschnitt.

Von den verschiedenen Gefrornen.

667	Von den Gefrornen überhaupt =	419
668	Ananas Gefrornes = =	421
669	Biskuit Gefrornes = =	421
670	Butter Gefrornes = =	421
671	Chaudeau Gefrornes =	422
672	Chokolade Gefrornes =	422
673	Erdbeer Gefrornes = =	422
674	Die Gefrornen von eingesottenen Säften	423
675	Himbeer Gefrornes = =	423
676	Kaffee Gefrornes = =	423
677	Kaffee Gefrornes auf andere Art	424
678	Karamel Gefrornes = =	424
679	Kirschen Gefrornes = =	424

Digitized by Google

Nro		Seite
680	Limonien Gefrornes =	425
681	Maraskino Gefrornes =	425
682	Marillen Gefrornes = =	426
633	Muskat Trauben Gefrornes =	426
684	Papina Gefrornes = =	426
685	Pfirschen Gefrornes = =	427
686	Pomeranzen Gefrornes =	427
687	Punsch Gefrornes = =	428
688	Punsch Gefrornes á la Glace =	428
689	Quitten Gefrornes = =	429
690	Ribisel Gefrornes = =	429
691	Schmankerl Gefrornes =	429
692	Tutti Frutti Gefrornes =	430
693	Vanilie Gefrornes = =	431
694	Weichsel Gefrornes = =	431
695	Zwetschgen Gefrornes =	432

Dritter Abschnitt.

Von den Conserven Géleen, und Marmeladen.

696	Conserves von März Veilchen	433
697	Conserves von Himbeeren =	433
698	Conserves von Pomeranzen =	434
699	Gelée von Himbeeren =	434
700	Gelée von Quitten = -	435
701	Gelée von Ribiseln = =	436
702	Gelée von Reinetten =	436
703	Gelée von Weinschierl =	437
704	Marmelade von Erdbeeren =	437
705	Marmelade von Gold Reinetten	438
706	Marmelade von Maxillen =	438

Nro Seite
707 Marmelade von Pfirschen = 439
708 Marmelade von Quitten = 439
709 Quitten Käß = = 440

Vierter Abschnitt.

Von den eingesottenen und eingelegten Früchten.

710 Gemischtes Eingesottenes = 441
711 Hetschebetsch oder Hagebutten einzusieden 442
712 Schwarze Kirschen einzusieden = 442
713 Grüne Mandeln einzusieden = 443
714 Marillen einzusieden = 444
715 Ganze Marillen einzusieden = 444
716 Grüne welsche Nüße einzusieden 445
717 Reines Claudes oder Mirabellen einzusieden = = = 446
718 Ribiseln einzusieden = = 447
719 Tienteln einzusieden = = 448
720 Ganze Spanische Weichseln einzusieden 448
721 Spanische Weichseln mit Essig einzusieden, die vorzüglich für Kranke sehr gut sind und auch zum Dessert verwendet werden können = = = 449
722 Zwetschgen mit Essig eingesotten 449

Säfte.

723 Himbeern und Ribiselsaft einzusieden 450
724 Himbeernsaft mit Essig einzusieden für Kranke = = = 451
725 Quittensaft einzusieden, der zu Gefrornen, Sulzen, und Compots sehr gut zu verwenden ist = = 451
726 Weichselsaft einzusieden = 452

Nro		Seite
	Eingelegte Früchte.	
727	Gedrückte Birne = =	452
728	Kirschen in Brandwein =	453
729	Melonen Schnitten einzumachen =	453
730	Gedrückte Persikati oder Quitten Confect	454
731	Quitten Spalten einzumachen =	455
732	Reines-Claudes (oder Ringlo) in Brantwein = = =	455
733	Weichseln in Honig leinzulegen =	456
754	Weichseln in Essig einzumachen =	457
735	Zwetschgen oder Ringlo einzumachen	458
	Verschiedenes einzumachen und aufzubewahren.	
736	Grüne Erbsen aufzubewahren =	459
737	Grüne Fisolen über Winter aufzubewahren	460
738	Gapperkraut für den Winter aufzubewahren	462
739	Gurken einzumachen = =	362
740	Eine andere Art Gurken einzumachen	462
741	Macaroni zuzubereiten, welche zu feinen Mehlspeisen zu verwenden sind. =	464
742	Paradies Aepfeln über Winter aufzubewahren	464
743	Schinken einzusalzen = =	465
744	Trüffeln einzusieden um sie aufzubewahren	466
745	Wildschweinfleisch abzusieden und aufzubewahren = =	466
746	Zungen einzupöckeln = =	466
	Anhang.	
747	Liqueur mit Aneis = =	467
748	Liqueur von rothen Früchten =	467
749	Limonien Liqueur =	468

Digitized by Google

Nro			Seite
750	Liquieur von Marillen	=	468
751	Liqueur von Marillen Kernen	=	469
752	Pomeranzen Liqueur	=	469
753	Quitten Liqueur	=	469
754	Vanilie Liqueur	=	470
755	Vespettro Liqueur	=	470

Speiszetteln an Fleischtägen.

Speiszetteln an Fleischtägen für 36 Personen			471
Detto für 24 Personen	=	=	473
Detto für 18 Personen	=	=	479
Detto für 15 Personen	=	=	474
Detto für 12 Personen	=	=	475
Detto für 6 Personen	=	=	476

Speiszetteln an Fasttägen.

Für 36 Personen	=	=	477
Für 24 Personen	=	=	478
Für 18 Personen	=	=	480
Für 15 Personen	=	=	480
Für 12 Personen	=	=	481
Für 6 Personen	=	=	482

Druckfehler.

Seite 174. muß statt Nro 171. Erdäpfel Pastete sein Nro 272
Seite 178. statt Nro. 176. Reis Pastete Nro 276.
Seite 191. bei den Semmel Pasteteln mit Wein, muß Nro 296. stehen.
Seite 300. muß statt Nro 111. bei den Erdäpfel Koch stehen Nro 311.
Seite 430. statt **Färuti** muß heißen **Frutti.**

Digitized by Google

Digitized by Google